

Guide de mise en œuvre

Standards GS1 pour le règlement UE N° 1169/2011 et la vente à distance





1 TABLE DES MATIÈRES

2	Вι	ıt du document	2
3	Le	xique	3
4	Le	es obligations du Règlement	4
5	Ľi	dentification des denrées alimentaires vendues à distance	6
6 di		échange des mentions obligatoires entre industriels et propriétaires de site de vente à	7
	6.1	Le standard pour l'échange des données EU 1169 entre partenaires commerciaux	7
	6.2	les mentions obligatoires	10
	6.3 com	La transmission des mentions obligatoires pour des denrées alimentaires dont les posants ont une liste des ingrédients et/ou une déclaration nutritionnelle propre	49
7	La	gestion des modifications produits	51
	7.1	Les types de modifications produits	51
	7.2	Gestion d'une modification produit entrainant l'attribution d'un nouveau GTIN	52
	7.3	Gestion d'une modification produit n'entrainant pas l'attribution d'un nouveau GTIN	53
8	Le	multi-sourcing industriel	59
	8.1	La gestion du multi-sourcing	59
	8.2	Répétition des mentions obligatoires pour chaque variante dans la fiche produit GS1	61
9	Ar	nnexe I : Cohérence de la gestion du visuel produit et des variantes produits	62
	9.1	Pour un produit non « multi-sourcé »	62
	9.2	Pour un produit « multi-sourcé »	62

2 BUT DU DOCUMENT

Ce guide a pour objectif de guider les industriels et distributeurs dans l'utilisation des standards GS1 pour les aider à répondre aux exigences du règlement UE n°1169/2011 concernant la vente à distance de denrées alimentaires.

Ce guide répond à deux problématiques principales :

- L'identification des denrées alimentaires vendues à distance
- L'échange d'informations produits entre les industriels et les propriétaires de site de vente à distance pour la mise à disposition du consommateur des mentions obligatoires avant la réalisation de l'acte d'achat.

Ces deux thèmes forment la structure du guide.



L'ensemble des recommandations présentes dans ce guide ont été décidées par les membres du Groupe de Standardisation Informations Produits. Ces recommandations ont par la suite été validées par le Comité de Pilotage Règlement UE n°1169/2011 et vente à distance.

Il est important de noter que la mise en application des recommandations GS1 ne suffit pas à garantir sa conformité au Règlement. Si les entreprises ont des questions pratiques ou des préoccupations concernant les procédures pour se conformer à la réglementation, elles doivent communiquer avec leurs partenaires commerciaux, ou demander conseils à leurs associations professionnelles respectives.

3 Lexique

Dans ce document,

- le terme « Règlement » fait référence au règlement UE n°1169/2011.
- le terme « distributeur » est utilisé pour identifier les distributeurs propriétaires de magasins physiques mais également propriétaires de site de vente à distance qui sont soumis à la mise en application de l'Article 14 du Règlement.
- **Denrée alimentaire**: toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. **Voir l'Article 2 CE n°178/2002.**
- Variantes (au sens du règlement UE n°1169): Produits identifiés par un même GTIN mais ayant des mentions obligatoires différentes. L'apparition d'une nouvelle variante peut être due à une modification de recette, de sourcing (ingrédients) ou à un changement de lieu de production.
- **Période de recouvrement** : Période pendant laquelle deux variantes d'un même produit sont stockées dans les entrepôts d'un même distributeur. Plus la durée de vie du produit est longue, plus cette période peut être longue.
- Switch produit: Voir chapitre 7.3.1
- Multi-sourcing industriels: Voir chapitre 8
- **E-consommateurs**: Consommateur réalisant l'acte d'achat sur un site de vente à distance, sans avoir accès au produit physique et donc à son emballage.
- **GTIN**: Clé d'identification GS1 utilisée pour identifier toute unité commerciale, unités consommateurs et logistiques, également connu en France sous la dénomination de code EAN.
- **GLN**: Clé d'identification GS1 utilisée pour identifier toute entreprise ou service, également connu en France sous la dénomination de code lieu-fonction.
- **GS1 XML**: Langage informatique dans lequel est écrit la fiche-produit GS1.
- Fiche-produit GS1: Document ou message électronique par lequel le créateur d'un produit fournit à ses partenaires toute l'information relative à ce produit et aux logistiques associées. Chaque fiche-produit est identifiée de manière unique par 3 éléments clés de la fiche-produit: le GTIN de l'unité commerciale, le GLN de l'entreprise qui édite la fiche-produit et le code du marché cible (pays dans lequel sera commercialisé le produit).
- Produit : Le terme produit regroupe l'ensemble des denrées alimentaires identifiées par un GTIN.
- Exploitant du secteur alimentaire : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur



alimentaire qu'elles contrôlent; Par souci de simplicité et de compréhension, dans ce document, le terme « industriel » peut être utilisé en lieu et place de ce terme.

4 LES OBLIGATIONS DU RÈGLEMENT

Le Code de la Consommation précise que les caractéristiques essentielles de la denrée alimentaire doivent être mise à disposition du consommateur avant la conclusion de l'achat (Article L. 111-1). Les caractéristiques essentielles intègrent les mentions obligatoires présentes sur l'emballage de la denrée alimentaire.

L'article 14 du Règlement précise cette obligation au niveau européen, en imposant la mise à disposition des mentions obligatoires listées à l'Article 9 du Règlement.

Article 14

Vente à distance

- 1. Sans préjudice des informations requises en vertu de l'article 9, pour les denrées alimentaires préemballées proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance:
- a) les informations obligatoires sur les denrées alimentaires, à l'exception des mentions prévues à l'article 9, paragraphe 1, point f), sont fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire. Lorsque d'autres moyens appropriés sont utilisés, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies sans que l'exploitant du secteur alimentaire puisse imputer de frais supplémentaires aux consommateurs:
- b) toutes les mentions obligatoires sont fournies au moment de la livraison.

Les mentions à mettre à disposition du consommateur ne se limitent pas à aux mentions explicitement listées dans l'Article 9 du Règlement. L'ensemble des mentions rendues obligatoires par une règlementation européenne doivent être mises à disposition du consommateur.

L'illustration suivante précise les obligations du Règlement en montrant sur un exemple concret les mentions obligatoires qui doivent être mises à disposition du consommateur sur les sites de vente à distance. La déclaration nutritionnelle est une nouvelle mention obligatoire imposée par le Règlement.

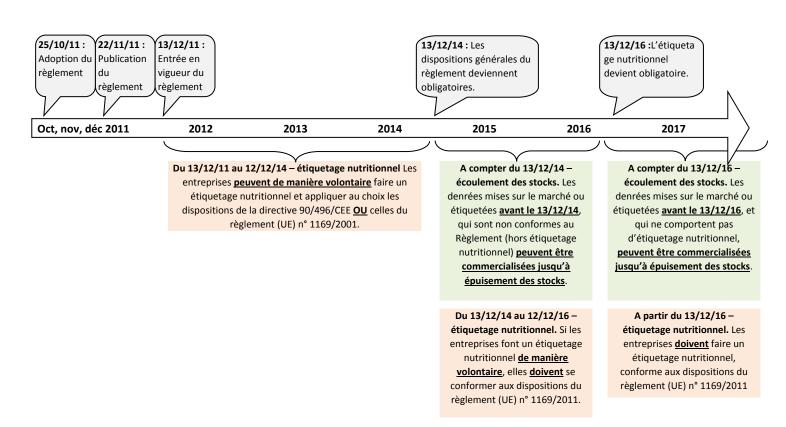




Quantité nette de denrée alimentaire

Le propriétaire du site de vente à distance est responsable de la mise à disposition des mentions obligatoires sur son site.

Le schéma ci-dessous reprend le calendrier d'application du Règlement :



ATTENTION: Si un produit est fabriqué avant l'échéance du 13 décembre 2014, son emballage pourra ne pas contenir certaines des nouvelles mentions du Règlement. Si ce produit est commercialisé sur un site de vente à distance après le 13 décembre 2014, les mentions présentes



sur le site devront correspondre aux mentions présentes sur l'emballage. Dans ce cas, l'industriel décrira dans la fiche produit GS1, les mentions obligatoires telles que présentes sur le produit. La modification de l'emballage pour conformité au Règlement sera traitée comme un switch produit dans la fiche produit GS1 (cf §7.3.1).

5 L'IDENTIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES VENDUES À DISTANCE

Les denrées alimentaires vendues à distance sont identifiées par des numéros d'identification standardisés au plan international appelés GTIN (Global Trade Item Number) et généralement représentés sous la forme d'un code à barres EAN-13 imprimé sur le packaging.



Les numéros (GTIN) n'ont pas de signification particulière. Ils sont des clefs d'accès à des bases de données dans lesquelles sont stockées les informations descriptives d'un produit donné.

En matière d'allocation, la règle générale est qu'il faut attribuer un GTIN distinct à chaque unité commerciale différente. Une fois attribué, le GTIN d'une unité commerciale ne doit pas changer tant que les caractéristiques de l'unité ne changent pas.

Ces règles impliquent que chaque variante d'un produit doit se voir attribuer un GTIN différent chaque fois qu'elle est, d'une façon ou d'une autre, apparente et significative pour l'un des partenaires de la chaîne d'approvisionnement, l'utilisateur final ou le consommateur.

Pour les mentions dites « obligatoires » (c'est-à-dire celles mentionnées par le Règlement comme devant être mises à disposition du consommateur), seule la modification de la quantité nette du produit et le retrait ou l'ajout d'un allergène faisant l'objet d'une mention obligatoire sur l'emballage (en l'occurrence, listés dans l'Annexe II du Règlement) ont été identifiées, à ce jour, par les utilisateurs comme devant entrainer systématiquement un changement de GTIN.

Lien vers les règles de changement de GTIN pour ces deux mentions :

- Quantité nette du produit : http://www.gs1.org/1/gtinrules/index.php/nid=83
- Retrait ou ajout d'un allergène faisant l'objet d'une mention obligatoire sur l'emballage : http://www.gs1.org/1/gtinrules/index.php/nid=84

L'ensemble des règles internationales de changement de GTIN sont disponibles sur le site GS1 à l'adresse suivante : http://www.gs1.org/1/gtinrules/



En règle générale, il faut également retenir que l'on évitera de créer de nouveaux codes GTIN lorsqu'ils ne sont pas nécessaires, car leur multiplication engendre des coûts inutiles.

6 L'ÉCHANGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ENTRE INDUSTRIELS ET PROPRIÉTAIRES DE SITE DE VENTE À DISTANCE

6.1 LE STANDARD POUR L'ÉCHANGE DES DONNÉES EU 1169 ENTRE PARTENAIRES COMMERCIAUX

6.1.1 La fiche produit GS1

La fiche produit GS1 est un message électronique international utilisée par le créateur d'un produit pour fournir à ses partenaires toute l'information relative à ce produit : logistique, marketing, consommateur (nutrition, allergènes)...

Le langage de la fiche produit GS1 est le GS1 XML. La liste des attributs qui la composent est stable et relève du standard GS1. La fiche produit GS1 évolue en moyenne une fois tous les deux ans.

La fiche produit GS1 est multisectorielle. Pour s'adapter aux différents produits, elle est composée :

- D'un corps principal contenant les informations générales du produit (Trade Item Message) : marque du produit, libellé, dimension du produit et de ses logistiques,...
- D'extensions qui contiennent des informations spécifiques à certains produits : propriétés chimiques (Chemical Ingredients Extension), les informations promotionnelles (Promotional Extension), les ingrédients/nutriments/allergènes (Food&Beverage Extension), ...

Pour échanger les données rendues obligatoires par le Règlement, l'extension Food&Beverage sera utilisée en plus du corps principal de la fiche produit GS1.

L'extension AVP sera également utilisée pour les données validées au niveau international mais en cours d'intégration dans le standard GDSN.

6.1.2 Catalogues électroniques et réseau GDSN

Le terme GDS signifie Gestion des Données Synchronisée. Il qualifie le processus qui amène l'ensemble des acteurs de la chaine d'approvisionnement à avoir des informations à jour et de qualité sur les produits échangés. La fiche produit GS1 est le vecteur de l'information entre les différents acteurs de la chaîne logistique.

Cette fiche produit est constamment échangée entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour garantir l'alignement des données.

Les catalogues électroniques sont utilisés pour synchroniser avec tous les acteurs les mises à jour réalisées par le créateur du produit.

Le réseau GDSN (Global Data Synchronisation Network) est un réseau constitué de catalogues électroniques certifiés par GS1. Ces catalogues électroniques sont interopérables puisqu'ils s'échangent la fiche produit GS1. Grâce à ce réseau, le créateur d'un produit peut, à partir de son catalogue GDSN, synchroniser ses informations produits avec l'ensemble de ses partenaires connectés, eux-aussi, sur un des catalogues GDSN du réseau. C'est le principe, pour les industriels,



du « Publier une fois – Diffuser à tous » et, pour les distributeurs, du « Souscrire une fois – Recevoir de tous ».

6.1.3 Traçabilité des échanges sur le réseau GDSN

Pour permettre de localiser rapidement toute fiche-produit dans le réseau GDSN et s'assurer qu'une fiche-produit transmise par un industriel est correctement intégrée par ses clients distributeurs, des notifications de réception techniques et fonctionnelles sont échangés entre les acteurs du réseau.

Notifications techniques

Les catalogues GDSN échangent des messages de notifications techniques pour confirmer la bonne réception d'une fiche produit et sa conformité au standard GS1. Ces acquittements sont obligatoires dans le réseau GDSN.

Notifications fonctionnelles

Les distributeurs peuvent confirmer à l'industriel la réception d'une fiche produit en transmettant un message d'acquittement fonctionnel appelé CIC (Catalogue Item Confirmation), ce message associe également un statut à chaque fiche produit reçue.

Les statuts possibles sont :

- **SYNCHRONIZED**: Acceptation métier de la fiche produit. (Typiquement, l'acheteur accepte la fiche-produit synchronisée par l'industriel).
- ACCEPTED: Notification de bonne réception de la fiche produit. Le statut ACCEPTED indique la bonne réception technique de la fiche produit y compris la réussite de l'ensemble des contrôles référentiels automatisés du distributeur. Si un examen manuel de la fiche révèle une erreur après l'envoi d'un CIC ACCEPTED, le distributeur doit prendre contact avec l'industriel sans passer par le réseau GDSN (email ou téléphone). L'industriel renvoie alors la fiche corrigée.
- **REVIEW**: Demande de modification de la fiche-produit. Le distributeur désire synchroniser la hiérarchie logistique avec l'industriel, il demande toutefois à l'industriel d'apporter certaines corrections.
- REJECTED: Rejet métier de la fiche produit. Le distributeur ne veut pas synchroniser cette hiérarchie logistique avec l'industriel.

Dans le cadre des échanges de fiche produit pour transmettre les mentions obligatoires EU 1169 aux distributeurs, toute fiche produit échangée sur le réseau GDSN donne lieu à l'émission d'un message de notification CIC par chaque distributeur ayant reçu la fiche-produit. La réception d'un message CIC ACCEPTED sans sollicitation supplémentaire du distributeur (email, téléphones,...) garantit la bonne intégration de la fiche produit par ce dernier.

6.1.4 La qualité des données

6.1.4.1 Les règles de validation

Les règles de validation qui contrôlent automatiquement la qualité des données échangées dans la fiche produit GS1 (exactitude, cohérence, exhaustivité) font partie intégrante du standard GS1.



Dans la première version du profil réalisé par le Groupe de Standardisation Informations Produits EU 1169, les règles de validation retenues sont les règles déjà présentes dans la fiche-produit actuellement échangée (basée sur le standard GDSN version 2.8).

Après le début des échanges, le Groupe pourra rajouter des règles de validation ciblées sur les problèmes rencontrés pour améliorer la qualité des données échangées.

6.1.4.2 Le Data Quality Tool Kit

Les règles de validation automatiques sont seulement un des aspects de la qualité de données. La qualité de données est une problématique plus large qui demande aux industriels une démarche d'amélioration constante et des outils appropriés (à l'image des workflows et contrôles d'accès qui sont mis en œuvre dans le PIM).

Pour accompagner les entreprises dans l'élaboration d'une politique de qualité de données, GS1 a élaboré une boite à outils. Cette boîte à outils est disponible en français au lien suivant : http://www.publications.gs1.fr/Publications/Boite-a-Outils-GS1-Qualite-des-Donnees3.

A la date de rédaction du guide, la boîte à outils se concentre principalement sur la qualité des données utilisées pour assurer le processus commande/livraison/facturation du produit.



6.2 LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Le Groupe de Standardisation Informations Produits a identifié, **de manière non exhaustive**, les mentions obligatoires d'information du consommateur sur les denrées alimentaires, telles que résultant notamment du Règlement UE N°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 et de différentes réglementations verticales et/ou spécifiques.

Il appartient à chaque opérateur d'en vérifier l'exactitude et la pertinence. Cette liste ne saurait engager la responsabilité de GS1 ni de tout membre ayant participé à son élaboration.

La liste des mentions identifiées par le Groupe est disponible sur le site de GS1 France: http://www.adherents.gs1.fr/Informations-consommateurs/Liste-des-donnees-Fiche-Produit

Cette liste des données a été élaborée avec la participation de l'ANIA et soumise à l'approbation des industriels et distributeurs réunis dans le Groupe de Standardisation Informations Produits - Données EU-1169/2011 pour la VAD.

Les paragraphes suivants précisent pour chaque mention obligatoire la manière dont elle doit être échangée dans la fiche produit GS1.

6.2.1 Remarques générales

Le contenu des mentions échangées dans la fiche produit GS1 doivent correspondre exactement aux mentions présentes sur l'emballage des denrées alimentaires en vente sur les sites de vente à distance.

L'industriel a toutefois, **s'il le désire**, la possibilité d'utiliser le séparateur '#' pour indiquer une séparation entre deux paragraphes indépendants dans une même mention.

Exemple pour le mode d'instruction :



Contenu de la fiche produit GS1:

<value name="unspecifiedPreparationTypePreparationInstructions">Sans décongélation préalable. # Au four préchauffé à 180°C : 25 minutes. # Au micro-ondes à 900W : Pour 1 pièce, 2 minutes à 2 minutes 15, laisser reposer une minute avant de consommer.



A réception, s'il le souhaite, le distributeur pourra utiliser ce séparateur pour mettre en forme la mention obligatoire affichée sur le site de vente à distance.

Dans le cas d'un lot consommateur dont les composants sont identifiés par un GTIN, marqués par un code à barre et décrits dans une fiche produit GS1, les mentions obligatoires sont transmises dans la fiche produit du ou des composants et ne sont pas répétées dans la fiche produit du lot consommateur.

6.2.2 Dénomination légale de vente d'une denrée alimentaire Rappel de la définition de la dénomination légale donnée à l'article 17 du Règlement :

«Dénomination légale»: la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités;

Rappel de l'article R112-14 du code de la consommation qui définit la donnée « Dénomination de vente d'une denrée alimentaire » :

« La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle fixée par la réglementation en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Dans tous les cas, la dénomination de vente doit être indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie.

Chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur, la dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tels que, notamment : en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé. »

La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est échangée dans la donnée regulatedProductName de la fiche produit GS1 (version 2.8).

Nom GDSN	regulatedProductName
(XML)	
Localisation	Extension AVP
dans le	
message	
Définition	The prescribed, regulated or generic product name or denomination that describes the true
GDSN	nature of the food and is sufficiently precise to distinguish it from other foods according to the country specific regulation
Règles de	La dénomination de vente échangée dans la fiche produit GS1 doit correspondre exactement à
gestion	la dénomination de vente présente sur l'emballage du produit. Elle doit suivre les instructions
	données dans l'Annexe VI du Règlement.
Remarque	La dénomination de vente peut inclure certaines mentions obligatoires additionnelles comme
	celles décrites dans l'Annexe VI du Règlement. Ex : le pourcentage de matière grasse, «avec



	sucre(s) et édulcorant(s)»,
	La dénomination de vente inclut les éventuels notes de bas de page, voir troisième exemple.
Format donnée	an500
Répétable pour une même variante	Uniquement répétable par langue
Exemple	1. Dénomination légale de vente
	Bolsson rafraîchlssante aux fruits et à l'eau de source. TENEUR EN HRUITS 12%. (INGRÉDIENTS) au de source 80%, jus de fruits à lose de concentrés 12% (crange 10%, pomme), sor re, ca tàfficants: a cide d'irique et a cide na lique, a rôme s, on tioxydant: cacide accorbique, colorant: extrait de paprika. À consement de préférence aront le : voir sur le fond de la baile. À conserver d'indri de la challeur. Après ouver ture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours. Emballage fabriqué à partir de bispiéro l. A. Usage dé conseillé aux femmes en cointes ou all'attontes et aux en fants de moins de 3 ons. Commercials è par Orangina Sahweppes France. Fabriqué avec l'autorisation du propriétaire de la marque. Service consomme la sur s'orangina Sahweppes France, C\$80491, 13593Abx-en-Pro vence Codex 3, France (indique rla date et le numéro du fait ins catis sur le fond de la baile).
	Contenu de la fiche produit GS1 : <value name="regulatedProductName">Boisson rafraîchissante aux fruits et à l'eau de source.</value>
	2. Dénomination légale de vente comportant une mention complémentaire obligatoire Un bol de lait LACTEL (250ml) permet de couvrin38% des AQR* en CALCIUM et en VIT. D La VITAMINE D aide à bien fixer le CALCIUM pour des OS SQUIDES Valeurs nutritionnelles moyennes Pour 100 ml Valeur énergétique: 269 kJ 64 kcal 673 kJ / 161 kcal Matières grasses: 36 g 9.0 g dont acides gras salurés: 22 g 5.5 g dont acides gras salurés: 22 g 5.5 g dont acides gras salurés: 22 g 5.5 g dont acides gras salurés: 48 g 12.0 g dont sucres: 48 g dont sucre
	Mentions obligatoires incluses dans la dénomination de vente : stérilisé U.H.T entier enrichi en Vitamine D
	 Contenu de la fiche produit GS1 : <value name="regulatedProductName">Lait stérilisé U.H.T entier enrichi en Vitamine D </value> Dénomination légale de vente comportant une note de bas de page
	10 ŒUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR* ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CODE COMMENÇANT PAR 0 SUR L'ŒUF) *CONFORMÉMENT AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE



<u>Contenu de la fiche produit GS1:</u> <value name="regulatedProductName">10 ŒUFS FRAIS DE POULES ELEVEES EN PLEIN AIR* ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CODE COMMENCANT PAR 0 SUR L'ŒUF) * CONFORMEMENT AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE</value>

6.2.3 La liste des ingrédients

Définition ingrédient donnée à l'article 2.2 point f) du Règlement

«ingrédient»: toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients;

Rappel de l'article 18, 1) du Règlement

La liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée «ingrédients» ou comportant ce terme. Elle comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.

La liste des ingrédients d'une denrée alimentaire est échangée dans la donnée **ingredientStatement** de la fiche produit GS1.

AL CDCN	Paragraph and the second secon
Nom GDSN	ingredientStatement
(XML)	
Localisation	Extension Food&Beverage
dans le	
message	
Définition GDSN	Information on the constituent ingredient make up of the product specified as one string.
Règles de gestion	La liste des ingrédients échangée dans la fiche produit GS1 doit correspondre exactement à la liste présente sur l'emballage du produit.
gestion	
	Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en
	français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés
	dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques.
	La liste des ingrédients commence toujours par le mot « Ingrédients :» ou « Ingrédient :».
	La liste des ingrédients inclut les éventuelles notes de bas de page.
	S'il le souhaite, l'industriel peut également inclure les traces d'allergènes en fin de liste d'ingrédients.
	Les absences avérées d'allergènes sont traitées comme des allégations marketing.
Remarque	Voir §6.2.3.1
Format donnée	an5000
	Uniquement répétable par langue
Répétable pour une même	Oniquement repetable par langue
variante	
Exemple	1. Exemple d'une liste d'ingrédients simple



INGRÉDIENTS: eau de source 80%, jus de fruits à base de concentrés 12% (orange 10%, pomme), sucre, acidifiants : acide citrique et acide malique, arômes, antioxydant : acide ascorbique, colorant : extrait de paprika.

Contenu de la fiche produit GS1:

<ingredientStatement><description><language><olanguage|SOCode>fr</language|SOCode></language><language|SOCode></language|SOCode></language><text>Ingrédients : eau de source 80%, jus de fruits à base de concentrés 12% (orange 10%, pomme), sucre, acidifiants : acide citrique et acide malique, arômes, antioxydant : acide ascorbique, colorant : extrait de paprika.</text></description></ingredientStatement></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text></text>

2. Exemple d'une liste d'ingrédients pour une denrée ayant différents composants alimentaires (Légumes, Sauce et Viande de bœuf)

Même si la liste des ingrédients contient des mises en évidence de substance allergènes, les mises en évidence ne sont pas traitées dans la donnée *ingredientStatement* mais dans la donnée *allergenStatement*, donnée décrite dans le prochain chapitre de ce guide.

INGRÉDIENTS

Légumes 38,75% : pommes de terre (contient *sulfites*) - carottes - oignons. <u>Sauce</u>: eau - vin rouge (contient sulfites) - amidon modifié de mais concentré de tomates - farine de blé huile de colza - arômes (contient : blé, orge, lait, céleri et soja) - sel - sucre épices et aromates - colorant E150c. Viande de bœuf préparée en salaison <u>précuite 25%</u> : viande bovine (Origine UE) - vin rouge (contient sulfites) - eau ail - sel - amidon modifié de maïs stabilisants : E451i, E407a et E410 oignon - dextrose. Traces de **crustacés**, **poisson** moutarde.

Contenu de la fiche produit GS1:

<ingredientStatement><description><language><languageISOCode>fr</languageISOCode></language>
<text>Ingrédients: Légumes 38,75%: pommes de terre (contient sulfites) – carottes – oignons.
Sauce: eau – vin rouge (contient sulfites) – amide modifié de maïs – concentré de tomates – farine de blé – huile de colza – arômes (contient: blé, orge, lait, céleri et soja) – sel – sucre – épices et aromates – colorant E150c. Viande de bœuf préparée en salaison précuite 25%: viande bovine (Origine UE) – vin rouge (contient sulfites) – eau – ail – sel – amidon modifié de maïs – stabilisants: E451i, E407a et E410 – oignon – dextrose. Traces de crustacés, poisson et moutarde.
/ingredientStatement>

6.2.3.1 Le contenu de la liste des ingrédients

La liste des ingrédients échangée dans la fiche produit GS1 doit correspondre à celle présente sur l'emballage des produits. Elle tient compte



- De l'ordonnancement des ingrédients tel qu'indiqué dans l'article 18 et l'annexe VII du Règlement;
- Des désignations des ingrédients telles qu'indiquées dans l'annexe VII du Règlement;
- De la mise en évidence de certains ingrédients ou substances et produits provoquant des allergies ou intolérances. Ex : nanomatériaux (article 18 3. du Règlement), allergènes (article 21 1. a) du règlement,...
- Des omissions de constituants d'une durée alimentaire telles qu'indiquées dans l'article 20 du Règlement
- Des indications quantitatives des ingrédients telles qu'indiquées dans l'article 22 et l'annexe VIII du Règlement.
- Des pays d'origine ou lieu de provenance des ingrédients primaires tels qu'indiqués dans l'article 26 du Règlement.
- Des mentions obligatoires additionnelles à indiquer dans la liste des ingrédients. Ex: la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés (exprimée en pour cent ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres par 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire en question) est indiquée dans la liste des ingrédients; (extrait de l'Annexe III du Règlement)

6.2.3.2 Exceptions

L'article 19 du Règlement précise que pour certaines denrées alimentaires (listées dans l'article 19) la liste des ingrédients n'est pas requise.

Pour traiter ces exceptions, le Groupe recommande de ne pas échanger cette donnée dans la fiche produit GS1 pour ces produits.

Exemple de produit n'ayant pas de liste d'ingrédients :



6.2.4 Les allergènes

Extrait de l'article 9 du Règlement

tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée;

La liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances est listée à l'annexe II du Règlement.

Le Règlement impose, sur l'emballage de la denrée alimentaire, la mise en évidence des allergènes dans la liste des ingrédients. Pour répondre à l'obligation d'information du consommateur tout en respectant les contraintes techniques liées à la gestion des informations produits dans les systèmes



informatiques des industriels et des propriétaires de site de vente à distance, les acteurs européens ont décidé d'échanger la liste des allergènes dans une donnée texte spécifique, différente de la donnée « liste des ingrédients ».

La liste des allergènes est échangée dans la donnée allergenStatement de la fiche produit GS1.

des ingrédients présente sur l'emballage car provoquant des allergies ou des intolérances. Si une même substance ou un même produit est mis en évidence plusieurs fois dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients. Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Format donnée Répétable pour une même variante Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœut - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - gignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.	Nom GDSN	allergenStatement
dans le message Définition GDSN Textual description of the presence or absence of allergens as governed by local rules and regulations, specified as one string. Règles de gestion Ge champ contient le nom des substances ou produits qui sont mis en évidence dans la liste des ingrédients présente sur l'emballage car provoquant des allergies ou des intolérances. Si une même substance ou un même produit est mis en évidence plusieurs fois dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule '/ est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients. Remarque Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Format donnée Répétable pour une même variante INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars [6% calmars] - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes acide ascorbique et nitrite préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.		
message Définition GDSN Règles de gestion Règles des ingrédients présente sur l'emballage car provoquant des allerges ou des intolérances. Si une même substance ou un mème produit est mis en évidence plusieurs fois dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients. Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans les tandard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Remarque de set and GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Remarque des rigidients est fournie en français, la liste des ingrédients est fournie en français, la losse des ingrédients est fournie en français, la liste des ingrédients est fournie en français, la liste des ingrédients. Remarque de la substance ou du produit. Remarque de s'est exité des codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Remarque de la substance ou du produit. Régles de s'estance de français, la liste des ingrédients est fournie en français, la losse des interétures. S'estance de français, la liste des ingrédients est fournie en français, la losse des interétures. S'estance du produit est des codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Remarque de la custance de français, la liste des ingrédients est fournie des la custance de la custanc		Extension Food&Beverage
Définition GDSN Règles de gestion Règles de de champ contient le nom des substances ou produits qui sont mis en évidence dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients. Remarque Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue sutilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Remarque Répétable pour même variante Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules de cortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœut - viande de porc - épices et aromates - sel - sel - calmars 6% (calmars - sel - sel - colorant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes) - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poiss		
Règles de gestion des ingrédients présente sur l'emballage car provoquant des allergies ou des indicfances. Si une même substance ou un même produit est mis en évidence plusieurs fois dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en évidence dans la liste des ingrédients. Remarque Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. Format donnée Répétable pour une même variante Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - noulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 16% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E100 - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épicse et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.		
français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. an1000 Répétable pour une même variante Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœut - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.	_	Ce champ contient le nom des substances ou produits qui sont mis en évidence dans la liste des ingrédients présente sur l'emballage car provoquant des allergies ou des intolérances. Si une même substance ou un même produit est mis en évidence plusieurs fois dans la liste des ingrédients, il n'est pas nécessaire de répéter le nom de la substance ou du produit. Le séparateur virgule ',' est utilisé pour séparer chaque nom de substance ou produit mis en
Répétable pour une même variante Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.	Remarque	Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques.
INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.	Format donnée	an1000
Exemple Exemple INGRÉDIENTS Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.		Uniquement répétable par langue
Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœut - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.		
Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - noulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœut - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma - colorant : extrait de paprika - poivre.		
		Eau - riz cuisiné 23% (riz blanc - huile de colza) - poulet 16% (viande de poulet - sel) - calmars 6% (calmars - sel) - moules du Pacifique ou moules décortiquées 6% - chorizo 4% (viande de bœuf - viande de porc - gras de porc - épices et aromates - sel - sirop de glucose - dextrose - émulsifiant : E450 - arômes - conservateurs : acide ascorbique et nitrite de sodium - colorant : E120) - crevettes 3,6% (crevettes - eau - sel - colorant : E160c - stabilisant : E452) - petits pois 2,6% - poivrons rouges 2,3% - huile d'olive vierge extra - oignons - carottes - arômes naturels (contient poisson, blé et céleri) - préparation aromatique (sel - arômes naturels (contient poisson, crustacés, blé et moutarde) - dextrose - épices et aromates - poudre de tomate) - ail - concentré de tomates - épaississants : gomme xanthane et gomme guar - sel - extrait de curcuma -



><longText>calmars, moules, crevettes, poisson, blé, céleri, crustacés, moutarde</longText
></description></allergenStatement>

INGRÉDIENTS

Légumes 38.75%: pommes de terre (contient sulfites) - carottes - oignons.

Sauce: eau - vin rouge (contient sulfites) - amidon modifié de maīs - concentré de tomates - farine de blé - huile de colza - arômes (contient: ble orge, lait, céleri et soja) - sel - sucre - épices et aromates - colorant E150c.

Viande de bœuf préparée en salaison précuite 25%: viande bovine (Origine UE) - vin rouge (contient sulfites) - eau - ail - sel - amidon modifié de maïs - stabilisants: E451i, E407a et E410 - oignon - dextrose.

Contenu de la fiche produit GS1 si l'industriel répète les ingrédients contenant des allergènes:

<allergenStatement><description><language><languageISOCode>fr</languageISOCode></language><longText>sulfites, blé, orge, lait, céleri, soja</longText></description></allergenStatement>

Si une denrée alimentaire ne contient pas de substance ou de produit allergène, la donnée allergenStatement n'est pas transmise dans la fiche produit GS1.

6.2.5 La quantité nette de denrée alimentaire Extrait de l'article 23 du Règlement

La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée, en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme:

a) en unités de volume pour les produits liquides;

b) en unités de masse pour les autres produits.

La quantité nette d'une denrée alimentaire sans liquide de couverture est échangée dans la donnée **netContent** de la fiche produit GS1.

Pour les denrées alimentaires vendues à la pièce, GS1 recommande la mise à disposition au consommateur d'une quantité nette exprimée en pièce. Pour ce faire, la donnée **netContent** est échangée dans la fiche produit et est exprimée avec l'unité de mesure « pièce » (code GS1 : **PC**)

Nom GDSN (XML)	netContent
Localisation dans	Corps de la fiche produit
le message	
Définition GDSN	The amount of the trade item contained by a package, usually as claimed on the label. For
	example, Water 750ml - net content = "750 ML" ; 20 count pack of diapers, net content =
	"20 PC.". In case of multi-pack, indicates the net content of the total trade item. For fixed



	value trade items use the value claimed on the package, to avoid variable fill rate issue that
	arises with some trade item which are sold by volume or weight, and whose actual content
	may vary slightly from batch to batch. In case of variable quantity trade items, indicates the average quantity.
Règles de gestion	Doit correspondre à la quantité nette telle que déclarée sur l'emballage de la denrée alimentaire.
	La quantité nette doit être échangée dans une des unités de mesure suivante :
	Le litre, code GS1 : LT
	Le centilitre, code GS1 : C3
	Le millilitre, code GS1 : ML
	Le kilogramme, code GS1 : KG
	Le gramme, code GS1 : GR
	Le contenu net de certaines denrées alimentaires (ex : œufs) peut également être exprimé en pièce, code GS1 : PC.
Remarque	
Format donnée	N/38,15 + UOM
Répétable pour	Oui (un contenu net peut être exprimé dans plusieurs unités de mesure)
une même	
variante	
Exemple	A consommer de préférence avant le : voir date sur la bouteille. Après ouverture, à conserver au V= (35.360.001) A consommer de préférence avant le : voir date sur la bouteille. Service Consommateurs
	Froid et à consommer rapidement. La lettre située au dessus de la date limite d'utilisation optimale H= (35.131.001) Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lactel 53089 Laval cedex 9 Www.lactel.fr
	identifie le lieu de production de CE ce produit. ORIGINE FRANCE.
	1
	<u>Contenu de la fiche produit GS1 :</u> <netcontent><measurementvalue unitofmeasure="LT"><value></value></measurementvalue></netcontent>
	CONTROL NUMBER OF STREET PARTY OF THE PARTY
	12 œufs frais de poules
	Elevées en Plein Air
	TITURE TO THE TITUE OF THE TITU
	and the state of t
	1 LLOUSE SOUSE
	Yave
	HOMOLOGATION (LA 11915-00)



Attention, le règlement précise pour certains types de denrée alimentaires, la façon dont la quantité nette doit être calculée

Extrait de l'annexe IX du Règlement

- 2. Lorsque l'indication d'un certain type de quantité (la quantité «nominale», «minimale» ou «moyenne», par exemple) est prévue par des dispositions de l'Union ou, en leur absence, par des dispositions nationales, cette quantité est la quantité nette aux fins du présent règlement.
- 3. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont, toutefois, pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.
- 4. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.
- 5. [...] Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace. [...]

6.2.5.1 Denrée alimentaire avec liquide de couverture

Si le produit est présenté dans un liquide de couverture (voir article R112-4 du code de la consommation), le poids net égoutté doit également être mise à disposition du consommateur sur le site de vente à distance.

Extrait l'annexe IX du Règlement

5. Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. [...]

Au sens du présent point, on entend par «liquide de couverture», les produits ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes, dans le cas de fruits ou légumes.

Le poids net égoutté d'une denrée alimentaire avec liquide couverture est échangé dans la donnée drainedWeight de la fiche produit GS1.

Nom GDSN (XML)	drainedWeight
Localisation dans le	Corps de la fiche produit
message	
Définition GDSN	The weight of the trade item when drained of its liquid. For example 225 "GR", Jar of
	pickles in vinegar. Applies to defined bricks of GCI Global trade item Classification -

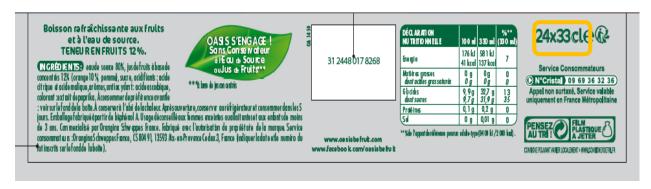


	Mainly food trade item. Has to be associated with a valid UoM.
Règles de gestion	La quantité nette doit être échangée dans une des unités de mesure suivante : • Le kilogramme, code GS1 : KG • Le gramme, code GS1 : GR La quantité nette décrite dans la fiche produit doit correspondre exactement à celle présente sur l'emballage du produit.
Remarque	
Format donnée	N/38,15 + UOM
Répétable pour une même variante	Oui (un poids net égoutté peut être exprimé dans plusieurs unités de mesure)
Exemple	CONTENANCE: 720 ml POIDS NET ÉGOUTTÉ: 360 g POIDS NET: 680 g
	<u>Contenu de la fiche produit GS1 :</u> <drainedweight><measurementvalue unitofmeasure="GR"><value>360</value></measurementvalue><!-- drainedWeight--></drainedweight>

6.2.5.2 Denrées alimentaires contenant des préemballages individuels Extrait de l'annexe IX du Règlement

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont, toutefois, pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

Exemple:



Dans ce cas, le contenu net est également échangé dans la donnée *descriptiveSize* sous la forme d'un texte libre.

Nom GDSN (XML)	descriptiveSize
Localisation dans le	Corps de la fiche produit



message	
Définition GDSN	An alphanumeric size factor the brand owner wishes to communicate to the consumer.
Règles de gestion	
Remarque	Contient le contenu net tel que exprimé sur l'emballage : « 24 x 33 cl »
	La quantité totale de produit (792 cl) continue d'être échangée dans la donnée netContent.
Format donnée	an35
Répétable pour une même variante	Non
Exemple	Polds 400 g (4x100 g)
	Contenu de la fiche produit GS1 :
	<netcontent><measurementvalue unitOfMeasure="GR"><value>400</value><!-- netContent --></measurementvalue </netcontent>
	<pre><descriptivesize><language>fr<languageisocode>fr</languageisocode></language> <shorttext>4x100g</shorttext></descriptivesize></pre>

6.2.5.3 Exceptions

Extrait de l'annexe IX du Règlement

- 1. L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires:
- a) qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
- b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres; cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques; ou
- c) qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage.

6.2.6 Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation Article 25 du Règlement

- 1. Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, celles-ci sont indiquées.
- 2. Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation sont indiqués, le cas échéant.

Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation sont échangées dans la donnée *consumerUsageStorageInstruction* du standard GDSN.

Nom GDSN (XML)	consumerUsageStorageInstruction
Localisation dans le	Corps de la fiche produit



message	
Définition GDSN	Expresses in text the consumer storage and usage instructions of a product which are normally held on the label or accompanying the product. This information may or may not be labelled on the pack. Instructions may refer to a suggested storage temperature, a specific storage requirement or a reference to environment or duration. Examples include: "Refrigerate After Opening", "Consume within 4 days" "Keep Out Of Direct Sunlight", "Store at an Ambient Temperature", "Store in a Clean, Cool, Dry Place", "Store Away From Sunlight, Strong Odours and Chemicals", "Keep in a Clean, Cool, Dry and Odourless Place Away From Direct Sunlight and Freezing Temperatures", "Keep in a Clean, Cool, Dry and Odourless Place Away From Direct Sunlight", "Before opening store at + 5°C+ 30°C", "After Opening Keep Refrigerated (+5°C) and Consume Within 48 hours", "Drink Chilled", "Store in a Cool Dry Place", "Refrigerate After Opening. Can Be Kept in the Fridge For 3 Months".
Règles de gestion	Contient les conditions particulières de conservation telles qu'indiquées sur l'emballage. Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques. La taille maximale pour les conditions particulières de conservation est de 1000 caractères.
Remarque	
Format donnée	an1000
Répétable pour une	Oui
même variante	A consommer de préférence avant
Exemple	Après ouverture, à conserver au froid et à consommer raoidemen. La lettre située au dessus de la date limite d'utilisation optimale identifie le lieu de production de ce produit. ORIGINE FRANCE. 3 va 35.360.001 FR Service Consommateurs 0810 110 120 Coit d'un appet local depuis un poste fine Lactel 53089 Laval cedex 9 www.lactel.fr
	Contenu de la fiche produit GS1 : <consumerusagestorageinstructions><language><languageisocode>fr<languageisocode></languageisocode></languageisocode></language><longtext>Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.<longtext></longtext> </longtext></consumerusagestorageinstructions>
	Avant ouverture: à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: à conserver dans un récipient fermé au frais et à consommer dans les 48 heures.
	Contenu de la fiche produit GS1 : <consumerusagestorageinstructions><language><languageisocode>fr<languageisocode></languageisocode></languageisocode></language><longtext>Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver dans un récipient fermé au frais et à consommer dans les 48 heures.<longtext></longtext> </longtext></consumerusagestorageinstructions>

6.2.7 Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1

Extrait de l'article 8 du Règlement



L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union.

L'exploitant du secteur alimentaire est l'entité juridiquement responsable de l'exactitude des mentions de l'étiquetage.

Le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sont échangés dans les données de la fiche produit GS1 : *contactName* et *communicationAddress*

Nom GDSN (XML)	contactName
Localisation dans	Extension AVP
le message	
Définition GDSN	
Règles de gestion	Contient le nom de l'exploitant du secteur alimentaire tel qu'indiqué sur l'emballage.
Remarque	L'industriel peut décider de rajouter certaines informations sur la nature de l'exploitant du secteur alimentaire dans ce champ, voir le premier exemple.
Format donnée	an200
Répétable pour	Non répétable
une même variante	
Exemple	Boisson rafraîchissante aux fruits et à l'eau de source. TENEUR EN FRUITS 12%. (INGRÉDIENTS) eau de source 80%, jus de fruits à base de concentrés 12% (orange 10%, pomme), sucre, acidifiants : acide citrique et acide malique, arômes, antioxydant : acide ascorbique, colorant : extrait de paprika. À conserver à l'abri de la chaleur. Après auverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours. Embles de la baîte. À conserver à l'abri de la chaleur. Après auverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours. Embles de la marque. L'envirence de la marque. L'envirence consommereurs : urangina schweppes france, es au 471, 13373 aux-en-rrovence cedex 3, france (maiquer la date et le numéro du foi inscrits sur le fond de la boîte).
	Contenu de la fiche produit GS1: <value name="contactName">Commercialisé par Orangina Schweppes France. Fabriqué avec l'autorisation du propriétaire de la marque</value>
	Distribué par Casino 42008 Saint-Etienne Cedex 2. Service consommateurs: 0 800 13 30 16. Appel Gratuit depuis un poste fixe.
	Contenu de la fiche produit GS1 : <value name="contactName">Casino</value>

Nom GDSN (XML)	communicationAddress
Localisation dans	Extension AVP
le message	
Définition GDSN	
Règles de gestion	Contient l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire tel qu'indiquée sur l'emballage



Remarque		
Format donnée		an350
	our	Non répétable
une mê	me	
variante		
Exemple		Boisson rafraîchissante aux fruits et à l'eau de source. TENEUR EN FRUITS 12%. (INGRÉDIENTS) au de source 80%, jus de fruits à base de concentrés 12% forange 10%, pomme), sure, acidifiants : acide citrique et acide molique, arâmes, antiaxydant : acide ascarbique, colorar : actroit de la poirte. A conserver de préfer he cheur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours. Emballoge fobrique à partir de bisphénol à . Usage déconseille aux femmes enceintes ou distantes et aux enfants de moins de 3 ans. Company de partir de bisphénol à . Usage déconseille aux femmes enceintes ou distantes et aux enfants de moins de 3 ans. Company de la fiche produit GS1: «value name="communicationAddress">Service consommateur: Orangina Schweppes France, CS 80491, 13593 Aix-en-Provence Cedex 3, France on diquer la date et le numéro du foi inscrits sur le tona de la boote). Contenu de la fiche produit GS1: «value name="communicationAddress">Service consommateur: Orangina Schweppes France, CS 80491, 13593 Aix-en-Provence Cedex 3, France on Boote). Distribué par Casino 42008 Saint-Etienne Cedex 2. Service consommateurs: 0 800 13 30 16. Appel Gratuit depuis un poste fixe. Contenu de la fiche produit GS1: «value name="communicationAddress">Contenu de la fiche produit GS1:

6.2.8 Le pays d'origine ou le lieu de provenance, lorsqu'il est prévu à l'article 26

6.2.8.1 Pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée alimentaire Extrait de l'article 26 du Règlement

- 2. L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire:
- a) dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent;
- b) pour la viande relevant des codes de nomenclature combinée (NC) dont la liste figure à l'annexe XI. L'application du présent point est subordonnée à l'adoption des actes d'exécution visés au paragraphe 8.

La transmission du pays d'origine ou du lieu de provenance n'est pas obligatoire pour toutes les denrées alimentaires.



Lorsque la mise à disposition du consommateur du pays d'origine ou du lieu de provenance est nécessaire, cette mention est échangée dans la donnée *countryOfOriginStatement*. Il peut s'agir d'un pays, d'une ville, région, chaîne de montage, de la zone de capture ou du pays d'élevage pour les produits de la mer...

Nom GDSN (XML)	countryOfOriginStatement
Localisation dans	Extension AVP
le message	
Définition GDSN	Free text description of the geographic area the product originates from. Each
	Description200 structure SHALL have a different language code, and SHALL represent
	presentations of the same value in different languages.
Règles de gestion	Texte libre de 200 caractères maximum
Remarques	La donnée doit correspondre exactement à l'allégation d'origine présente sur le produit.
	Donnée utilisée notamment pour les spécialités traditionnelles garanties, les indications géographiques et les appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
Format donnée	an200
Répétable pour	Non
une même	
variante	La modification de l'allégation d'origine d'une denrée alimentaire doit être gérée au
	minimum par un changement de variante. L'industriel peut également choisir
	d'attribuer un nouveau GTIN au produit (voir §7).
Exemple	sation optimale identifie le lieu de ction de ce produit. ORIGINE FRANCE.
	<u>Contenu de la fiche produit GS1 : </u> <value name="countryOfOriginStatement">ORIGINE FRANCE</value>
	MONOPRIX
	ACMINIMA DIRECTION OF LITTER ACMINISTRATION OF



<u>Contenu de la fiche produit GS1 : _ <value name="countryOfOriginStatement ">ELEVE AU ROYAUME UNI (ECOSSE) </value></u>

Pour certaines denrées alimentaires, le pays d'origine ou le lieu de provenance est exprimé par rapport à chacun des moments suivants qui sont déterminants dans la vie de l'animal :

- a) lieu de naissance;
- b) lieu d'élevage;
- c) lieu d'abattage;

Les 3 premières mentions sont déjà obligatoires pour les viandes bovines fraîches, congelées et réfrigérées.

La mise à disposition des lieux d'élevage et d'abattage des viandes porcines, ovines, caprines et de volaille, fraîches, congelées et réfrigérées a été adoptée le 5 décembre 2013. La date de mise en application de cette obligation est le 1^{ier} avril 2015.

Lorsque nécessaire, ces mentions sont échangées dans les données suivantes :

Lieu de naissance

Nom GDSN (XML)	placeOfBirth
Localisation dans le	Extension AVP
message	
Définition GDSN	Is the place the animal was born/hatched. The place may be a country, region (land or sea), city, etc. Since a company may have multiple facilities in multiple countries, the attribute needs to be repeating to reflect the potential places. The actual birth place of a particular animal would be transactional. Note: the term animal includes but is not limited to mammals, birds, fish and crustaceans.
Règles de gestion	Texte libre de 255 caractères maximum
Remarques	
Format donnée	an255
Répétable pour	Non
une même variante	
Exemple	
	BOEUF PALERON 500g
	Né: IRLANDE ELevé: IRLANDE ABRTTU: IRLANDE 370 Découpe: IRLANDE 370
	<value name="placeOfBirth">IRLANDE</value>

Lieu d'élevage



Nom GDSN (XML)	placeOfRearing
Localisation dans	Extension AVP
le message	
Définition GDSN	Is the place the animal was raised after birth to the end of the animal's life. The place may be a country, region (land or sea), city, etc. Since a company may have multiple facilities in multiple countries, the attribute needs to be repeating to reflect the potential places. The actual rearing place(s) of a particular animal would be transactional.
	Guidance:
	If the animal was a particular animal that was raised in multiple locations, one instance of the attribute should be populated. E.g. Reared in Spain and Portugal.
	If the animal may have been raised in a single location but for a particular animal it is transactional, it is suggested to populate the attribute for each possibility of location an animal may have come from. E.g. Instance 1) Reared in Spain, Instance 2) Reared in Portugal. Note: the term animal includes but is not limited to mammals, birds, fish and crustaceans.
Règles de gestion	Texte libre de 255 caractères maximum
Remarques	
Format donnée	an255
Répétable pour	Non
une même	
variante	
Exemple	BOEUF FRANCAIS
	ENTRECOTE 200g×2
	Né: FRANCE ELevé: FRANCE Abattu: FRANCE 14.069.009 Découpe: FRANCE 94.065.199
	<value name="placeOfRearing">FRANCE</value>

Lieu d'abattage

Nom GDSN (XML)	placeOfSlaughter
Localisation dans le	Extension AVP
message	
Définition GDSN	Is the place the animal was killed to be processed for food, or other purposes. The place may be a country, region (land or sea), city, etc. Since a company may have multiple facilities in multiple countries, the attribute needs to be repeating to reflect the potential places. The actual slaughter place of a particular animal would be transactional. Note: the term animal includes but is not limited to mammals, birds, fish and crustaceans.
Règle de gestion	Texte libre de 255 caractères maximum
Remarques	
Format donnée	an255
Répétable pour une même variante	Non



Exemple	BOEUF FRANCAIS ENTRECOTE 200g×2
	Né: FRRNCE ELevé: FRRNCE Rbattu: FRRNCE 14.069.009 Découpe: FRRNCE 94.065.199
	<value name="placeOfSlaughter">FRANCE</value>

Pour les lots consommateurs homogènes et hétérogènes, les mentions sur le pays d'origine ou le lieu de provenance du lot sont données au niveau de la fiche produit des composants.

6.2.8.2 Pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire ou de la viande utilisée en tant qu'ingrédient

Attention:

- 1. A la date de rédaction de ce guide, les actes d'exécution fixant les modalités de mise à disposition des mentions sur le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire n'ont pas été adoptés par la Commission européenne.
- 2. Au plus tard le 13 décembre 2013, la Commission présente un rapport au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient. A la date de rédaction du guide, aucune décision n'a été prise par la Commission Européenne concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient.

Extrait de l'article 2 du Règlement

«Ingrédient primaire»: le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise;

Le règlement rend obligatoire la mise à disposition du consommateur du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire dans certaines conditions.

Extrait de l'article 26 du Règlement

- 3. Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire:
- a) le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question est également indiqué; ou
- b) le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est indiqué comme étant autre que celui de la denrée alimentaire.



A la date de rédaction du guide, les modalités d'information sur l'origine de l'ingrédient primaire sont en discussion au niveau européen. Les moyens d'échange de cette mention dans la fiche produit GS1 seront discutés lorsque ces modalités seront connues.

6.2.9 Un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire

Extrait de l'Article 27 du Règlement

1. Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire est indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Lorsque nécessaire, cette mention est échangée dans la donnée unspecifiedPreparationTypePreparationInstructions du standard GDSN

Nom GDSN (XML)	unspecifiedPreparationTypePreparationInstructions
Localisation dans	Extension AVP
le message	
Définition GDSN	Textual instruction on how to prepare the product before serving.
Règles de gestion	Texte libre de 2500 caractères maximum.
	Doit correspondre au mode d'emploi présent sur l'emballage
	Pour les produits commercialisés sur le marché français, la liste des ingrédients est
	fournie en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes
	langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères
	alphabétiques.
Remarques	
Format donnée	an2500
Répétable pour	Uniquement répétable par langue
une même	
variante	
Exemple	CONSEILS DE PRÉPARATION Réchauffer à feu doux pendant 10 minutes.
	Contenu de la fiche produit GS1 :
	<value name="unspecifiedPreparationTypePreparationInstructions">Réchauffer à feu doux pendant 10 minutes.</value>

6.2.10 Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis

Extrait de l'Article 28 du Règlement

- 1. Les modalités selon lesquelles le titre alcoométrique volumique est indiqué sont déterminées, en ce qui concerne les produits relevant du code NC 2204, par les dispositions spécifiques de l'Union qui leur sont applicables.
- 2. Le titre alcoométrique volumique acquis des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume qui ne sont pas visées au paragraphe 1 est à indiquer conformément à l'annexe XII.



Lorsque nécessaire, le titre alcoométrique volumique acquis est échangé dans la donnée **percentageOfAlcoholByVolume** du standard GDSN.

Nom GDSN (XML)	percentageOfAlcoholByVolume
Localisation dans	Corps de la fiche produit
le message	
Définition GDSN	Percentage of alcohol contained in the base unit trade item.
Règles de gestion	Conformément à l'annexe XII du Règlement, le titre alcoométrique volumique acquis est un chiffre comportant au maximum une décimale. Le titre alcoométrique est déterminé à 20°C.
D	Les tolérances accordées sont indiquées dans l'annexe XII du Règlement
Remarques	Pour mise à disposition du consommateur, le titre alcoométrique est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme alcool ou de l'abréviation « alc. ».
Format donnée	N/38,15
Répétable pour	Non
une même	
variante	
Exemple	Ricard est ne sous le signe du soieil à Marseille en 1932. La légende de Ricard émane d'un créateur audacieux, Paul Ricard, qui a su lui donner une personnalité qui la distingue de toute unit boisson. La saveur de Ricard est issue de la finesse de l'anis étoile, de la l'artichite de la régistre de Méditerranée et de la subtilité des arômes de Provence. 'J'engage mon nom car je suis sûr de la grande qualité de mon pastis et je suis fier de son goût unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son sonit unique Paul Ricard beyéden: en cool son nombre région, en partie par

6.2.11 La déclaration nutritionnelle

6.2.11.1 Précisions sur les modalités de mise en conformité de la déclaration nutritionnelle des denrées alimentaires

Extrait de l'Article 54 du Règlement :

1. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et qui ne sont pas conformes aux exigences du présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2016 et qui ne sont pas conformes à l'exigence fixée à l'article 9, paragraphe 1, point I), peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.



Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 1 er janvier 2014 et qui ne sont pas conformes aux exigences fixées à l'annexe VI, partie B, peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

2. Entre le 13 décembre 2014 et le 13 décembre 2016, lorsque la déclaration nutritionnelle est fournie à titre volontaire, elle respecte les articles 30 à 35.

Par mesure transitoire, l'exploitant du secteur alimentaire a jusqu'au 13 décembre 2016 pour fournir la déclaration nutritionnelle sur l'ensemble de ses denrées alimentaires. Cependant s'il souhaite la fournir à titre volontaire sur ses denrées alimentaires, cette déclaration doit être conforme au Règlement pour les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées après le 13 décembre 2014.

Cette remarque s'applique à l'emballage du produit mais également au support de la vente à distance.

6.2.11.2 Echange de la déclaration nutritionnelle en GDSN

D'après l'Article 30 paragraphe 1 du Règlement, les éléments obligatoires de la déclaration nutritionnelle sont les suivants :

Tableau 1

Nutriments	Code INFOODS	Unité de mesure associée	Remarques
Valeur énergétique	ENER-	Kilojoules (code GS1 = KJO)	
		Et	
		Kilocalories (code GS1 = E14)	
Matières grasses	FAT	Gramme (code GS1 = GR)	
Acides gras saturés	FASAT	Gramme (code GS1 = GR)	
Glucides	CHOAVL	Gramme (code GS1 = GR)	Carbohydrate
Sucres	SUGAR-	Gramme (code GS1 = GR)	
Protéines	PRO-	Gramme (code GS1 = GR)	
Sel	SALTEQ	Gramme (code GS1 = GR)	

D'après l'Article 30 paragraphe 2 du Règlement, en fonction des allégations présentes sur le produit, le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

Tableau 2:

Nutriments	Code INFOODS	Unité de mesure associée	Remarques
Acides gras mono-	FAMSCIS	Gramme (code GS1 = GR)	
insaturés			
Acides gras	FAPUCIS	Gramme (code GS1 = GR)	
polyinsaturés			
Polyols	POLYL	Gramme (code GS1 = GR)	
Amidon STARCH		Gramme (code GS1 = GR)	
Fibres alimentaires	FIBTG	Gramme (code GS1 = GR)	
Vitamine A	VITA-	Microgramme (code GS1 = MC)	
Vitamine D VITD-		Microgramme (code GS1 = MC)	
Vitamine E	VITE-	Milligramme (code GS1 = ME)	



F	VITIA	()	
Vitamine K	VITK	Microgramme (code GS1 = MC)	
Vitamine C	VITC-	Milligramme (code GS1 = ME)	
Thiamine	THIA	Milligramme (code GS1 = ME)	Vitamine B1
Riboflavine	RIBF	Milligramme (code GS1 = ME)	Vitamine B2
Niacine	NIA	Milligramme (code GS1 = ME)	Vitamine B3
Vitamine B6	VITB6-	Milligramme (code GS1 = ME)	
Acide folique	FOLDFE	Microgramme (code GS1 = MC)	Vitamine B11
Vitamine B12	VITB12	Microgramme (code GS1 = MC)	
Biotine	BIOT	Microgramme (code GS1 = MC)	Vitamine H
Acide Pantothénique	PANTAC	Milligramme (code GS1 = ME)	Vitamine B5
Potassium	K	Milligramme (code GS1 = ME)	
Chlorure	CLD	Milligramme (code GS1 = ME)	
Calcium	CA	Milligramme (code GS1 = ME)	
Phosphore	Р	Milligramme (code GS1 = ME)	
Magnésium	MG	Milligramme (code GS1 = ME)	
Fer	FE	Milligramme (code GS1 = ME)	
Zinc	ZN	Milligramme (code GS1 = ME)	
Cuivre	CU	Milligramme (code GS1 = ME)	
Manganèse	MN	Milligramme (code GS1 = ME)	
Fluorure	FD	Milligramme (code GS1 = ME)	
Sélénium	SE	Microgramme (code GS1 = MC)	
Chrome	CR	Microgramme (code GS1 = MC)	
Molybdène	MO	Microgramme (code GS1 = MC)	
lode	ID	Microgramme (code GS1 = MC)	

Attention, pour certains produits spécifiques (eau minérale, lait,...) d'autres nutriments peuvent être déclarés dans l'étiquette nutritionnelle. La liste ci-dessus n'est en conséquence pas exhaustive, l'ensemble des codes INFOODS pour l'identification des nutriments est disponible au lien suivant : http://www.fao.org/infoods/infoods/standards-guidelines/food-component-identifiers-tagnames/en/.

Les définitions du terme « déclaration nutritionnelle » ainsi que de certains nutriments sont données en Annexe I du Règlement.

Le tableau ci-dessous indique les données à utiliser pour échanger la déclaration nutritionnelle dans le standard GDSN. L'ensemble des données décrites ci-dessous font partie de l'extension food&beverage.



Nom GDSN	Nom FR	Statut	Remarques		
Données à fournir pour l'ens	Données à fournir pour l'ensemble de la déclaration nutritionnelle				
preparationState	Etat de préparation de la denrée	Obligatoire	Valeur UNPREPARED: Si les éléments nutritionnels fournis correspondent aux valeurs nutritionnelles de la denrée alimentaire dans l'état dans lequel elle est vendue. OU/ET Valeur PREPARED: Si les éléments nutritionnels fournis correspondent aux valeurs nutritionnelles de la denrée alimentaire une fois préparée. Cela suppose que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne la denrée prête à la consommation.		
dailyValueIntakeReference	Apport de référence	Obligatoire si l'énergie et les nutriments du tableau 1 sont exprimés en % des apports de référence pour 100g	Apport de référence listé dans l'annexe XIII du Règlement : « Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000 kcal) » Pour les denrées alimentaires destinées à une nutrition spécialisée, des valeurs de référence d'étiquetage particulières peuvent se substituer à l'apport de référence listé dans le Règlement. A titre d'exemple, l'annexe VII de la Directive 2006/141 liste les valeurs de référence de certains nutriments pour les enfants en bas âge et les jeunes enfants.		
servingSize	Taille de référence (100 g ou 100 ml) ET éventuellement taille de la portion si renseignée avec la quantité nette de denrée alimentaire présente dans la portion.	Obligatoire pour au moins une des déclarations nutritionnell es fournie dans la fiche produit.	Par défaut 100 grammes ou 100 millilitres. Attention contrairement à ce que peut sousentendre le nom de la donnée servingSize : la quantité de 100 g ou 100 ml ne correspond pas à une taille de portion mais à une taille de référence qui permet de comparer les valeurs nutritionnelles des produits entre eux Si la valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées par portion et/ou par unité de consommation, la portion et/ou l'unité de consommation doit être décrite dans la donnée houseHoldServingSize. La donnée servingSize peut être utilisée pour indiquer la quantité nette de denrée alimentaire présente dans la portion ou de l'unité de consommation.		
householdServingSize	Taille de portion décrite en texte : par barre chocolatée, par portion	Optionnel	Utilisé si l'industriel souhaite indiquer répéter la déclaration nutritionnelle par portion ex : par verre, par barre,		

Données à répéter pour chaque nutriment fourni dans la déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle doit contenir au minimum la valeur énergétique en kilojoules et en kilocalories et les nutriments suivants : Matières grasses, Acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel.



measurementPrecision	Précision de la mesure de la quantité déclarée pour le nutriment	Obligatoire	Si la déclaration précise « < » pour ce nutriment, utiliser la valeur LESS_THAN. En l'absence de précision sur la déclaration nutritionnelle du produit, GS1 recommande l'utilisation de la valeur APPROXIMATELY.
nutrientTypeCode	Identification du nutriment	Obligatoire	Utilisation des codes INFOODS présents dans la liste des nutriments ci-dessus.
percentageOfDailyValueInt	Quantité de nutriment exprimée en	Obligatoire	
ake	pourcentage des apports de	pour les	
	référence (fournie dans la donnée	vitamines et	
	dailyValueIntakeReference)	sels	
		minéraux	
		Optionnel	
		pour	
		l'énergie et	
		les autres	
		nutriments	
quantityContained	Valeur énergétique ou quantité de	Obligatoire	La valeur énergétique ou la quantité de nutriments doit être donnée en suivant les unités de
	nutriments		mesure associées à chaque nutriment dans la liste des nutriments ci-dessus.
			La valeur transmise par l'industriel dans la fiche produit GS1 doit avoir été calculée en
			suivant les instructions fournies dans l'article 31 et l'annexe XIV du Règlement.



Exemple sans vitamine ni minéral

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	100 ml
Energie	176 kJ 41 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0 g 0 g
Glucides dont sucres	9,9 g 9,7 g
Protéines	0,1 g
Sel	0 g

Données communes à la déclaration pour 100 ml		
preparationState		UNPREPARED
servingSize		100 ML
	Déclaration de	chaque nutriment
Energie en kilocalories	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	ENER-
	quantityContained	41 E14
Energie en kilojoules	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	ENER-
	quantityContained	176 KJO
Matières grasses	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	FAT-
	quantityContained	0 GR
Dont acides gras saturés	measurementPrecision	APPROXIMATELY
Satures	nutrientTypeCode	FASAT
	quantityContained	0 GR



Glucide	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	CHOAVL
	quantityContained	9,9 GR
Sucre	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	SUGAR-
	quantityContained	9,7 GR
Protéines	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	PRO-
	quantityContained	0,1 GR
Sel	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	SALTEQ-
	quantityContained	0 GR

Exemple avec une denrée alimentaire enrichie en vitamine D

Valeurs nutritionnelles mo		
3 3	Pour 100 ml	
Valeur énergétique :	269 kJ / 64 kcal	
Matières grasses :	3,6 g	
dont acides oras saturés :	'2,2 g	
Glucides :	14,8 g	
dont sucres :	,4,8 g	
Proteines:	3,2 g	
Sel:	0,11 g	
Vitamine D :	0,75 µg = 15% des AQR*	
Calcium :	120 mg = 15% des AQR*	

Données communes à la déclaration pour 100 ml			
preparationState		UNPREPARED	
dailyValueIntakeReference		Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000 kcal)	
servingSize		100 ML	
Déclaration de chaqu		ue nutriment	
Energie en kilocalories	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	ENER-	



	quantityContained	64 E14
Energie en kilojoules	measurementPrecision	APPROXIMATELY
Kilojoules	nutrientTypeCode	ENER-
	quantityContained	269 KJO
Matières grasses	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	FAT-
	quantityContained	3,6 GR
Dont acides gras saturés	measurementPrecision	APPROXIMATELY
satures	nutrientTypeCode	FASAT
	quantityContained	2,2 GR
Glucide	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	CHOAVL
	quantityContained	4,8 GR
Sucre	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	SUGAR-
	quantityContained	4,8 GR
Protéines	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	PRO-
	quantityContained	3,2 GR
Sel	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	SALTEQ-
	quantityContained	0,11 GR
Vitamine D	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	VITD-
	quantityContained	0,75 MC
	percentageOfDailyValueIntake	15
Calcium	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	CA



quantityContained	120 ME
percentageOfDailyValueIntake	15

6.2.11.3 Quantités négligeables

Extrait de l'Article 34 paragraphe 5. du Règlement

Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par la mention «Contient des quantités négligeables de …», placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie.

Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, la recommandation est d'inclure cet élément dans la déclaration nutritionnelle (via son code INFOODS et la donnée **nutrientTypeCode**) en lui associant une valeur énergétique ou une quantité de nutriment(s) nulle avec une précision de mesure : < (LESS_THAN).

Exemple : Quantité négligeable de protéine

- nutrientTypeCode= PRO-
- quantityContained = 0 GR
- measurementPrecision = LESS THAN

6.2.11.4 Répétition

Le Règlement laisse la possibilité de répéter certaines informations de la déclaration nutritionnelle obligatoire (cf Article 30 Paragraphe 3 du Règlement) sur la face principale du produit. Pour la vente à distance, cette possibilité n'est pas conservée car jugée non pertinente par les utilisateurs.



6.2.11.5 Déclaration nutritionnelle fournie également par portion et/ou unité de consommation

L'industriel peut, s'il le souhaite, également fournir la déclaration nutritionnelle pour d'autres quantités de produit (portion, parts, verres,...). Si l'industriel donne les valeurs nutritionnelles par portion, la recommandation est de les afficher sur le site de vente à distance.

Si les valeurs énergétiques et les quantités de nutriments sont également exprimées par portion et/ou par unité de consommation, dans la fiche produit GS1 l'ensemble de la déclaration nutritionnelle doit être répétée :

- La première déclaration nutritionnelle sera associée à une taille de portion (*servingSize*) de 100 gr ou 100ml. Cette première déclaration doit contenir la valeur énergétique exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que les quantités des 6 nutriments obligatoires.
- La seconde déclaration nutritionnelle sera associée à la portion décrite dans la donnée GDSN householdServingSize (décrite en texte libre, ex : par barre, par portion (50 gr), par part (= 200gr),...) correspondant à la quantité de denrée alimentaire dans la portion ou l'unité de consommation.

Dans le standard GS1, la déclaration d'une valeur énergétique ou d'une quantité de nutriments ne peut être exprimée que pour une seule quantité de denrée alimentaire. Il faut répéter la déclaration de la valeur énergétique ou de la quantité de nutriments pour chaque quantité de denrée alimentaire.

Exemple:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	100 ml	330 ml	%** (330 ml)
Energie		581 kJ 137 kcal	7
Matières grasses dont acides gras saturés	0 g 0 g	0 g <i>0 g</i>	0
Glucides dont sucres	9,9 g 9,7 g	32,7 g 31,9 g	13 <i>35</i>
Protéines	0,1 g	0,2 g	0
Sel	0 g	0,01 g	0

^{**%} de l'apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Données communes à la déclaration pour 330 ml		
preparationState	UNPREPARED	
dailyValueIntakeReference	Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000 kcal)	



householdServingSize		330 ml	
	Déclaration de chaque nutriment		
Energie en kilocalories	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
Kilocalories	nutrientTypeCode	ENER-	
	quantityContained	137 E14	
	percentageOfDailyValueIntake	7	
Energie en kilojoules	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	ENER-	
	quantityContained	581 KJO	
	percentageOfDailyValueIntake	7	
Matières grasses	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	FAT-	
	quantityContained	0 GR	
	percentageOfDailyValueIntake	0	
Dont acides gras saturés	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
Satures	nutrientTypeCode	FASAT	
	quantityContained	0 GR	
	percentageOfDailyValueIntake	0	
Glucide	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	CHOAVL	
	quantityContained	32,7 GR	
	percentageOfDailyValueIntake	13	
Sucre	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	SUGAR-	
	quantityContained	31,9 GR	
	percentageOfDailyValueIntake	35	
Protéines	measurementPrecision	APPROXIMATELY	
	nutrientTypeCode	PRO-	



	quantityContained	0,2 GR
	percentageOfDailyValueIntake	0
Sel	measurementPrecision	APPROXIMATELY
	nutrientTypeCode	SALTEQ-
	quantityContained	0,01 GR
	percentageOfDailyValueIntake	0

Si la valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées par portion et/ou par unité de consommation, le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage doit être indiqué.

Pour cela, le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage doit être échangé dans la donnée *numberOfServingsPerPackage*.

Nom GDSN (XML)	numberOfServingsPerPackage
Localisation dans le	Extension Food&Beverage
message	
Définition GDSN	The total number of servings contained in the package.
Règles de gestion	valeur entière.
Remarques	numberOfServingsPerPackage ou numberOfServingsRangeDescription est obligatoire si la déclaration nutritionnelle est fournie par portion et/ou unité de consommation.
Format donnée	N/38,15
Répétable pour une même variante	Non
Exemple	Contenu de la fiche produit GS1 : <numberofservingsperpackage>2</numberofservingsperpackage>
	Contenu de la fiche produit GS1 : <numberofservingsperpackage>4</numberofservingsperpackage>

Il est toléré que l'industriel fournisse un nombre de portions approximatif ou indique que le produit contient entre N et N+1 portions.

Extrait d'un document Q&R sur le Règlement de l'ANIA



Si la portion est définie indépendamment du contenant, il est possible d'indiquer que le produit contient N-N+1 portions ou qu'il contient « environ X portions ». Par ailleurs, la Commission européenne précise dans son questions-réponses (question 3.22) que de légères variations dans le nombre d'unités de consommation ou portions peuvent être signalées en utilisant le symbole \approx ou \sim avant le nombre de portions ou d'unités de consommation.

Exemples:

- Une denrée alimentaire vendue par 400 g. La portion définie est de 150 g. Il est possible d'indiquer que le produit contient « 2-3 portions ».
- Un sachet de bonbons pour lequel une portion / unité de consommation serait un bonbon dont la taille peut varier. Le poids net du sachet de bonbons étant constant, le nombre de bonbons peut varier (l'opérateur garantissant un poids net et pas forcément un nombre de bonbons). Il est possible d'indiquer que le sachet contient « environ 25 bonbons ».

Pour indiquer un nombre approximatif de portions ou qu'un produit contient entre N-1 et N portions, la donnée *numberOfServingsRangeDescription* doit être utilisée.

Nom GDSN (XML)	numberOfServingsRangeDescription
Localisation dans le	Extension AVP
message	
Définition GDSN	Range description for number of serving
Règles de gestion	Pour fournir une valeur approximative de portions, suit la structure « approximativement X portions/parts/ » où X est le nombre de portions. Pour indiquer qu'un produit contient entre N-1 et N portions, suit la structure « N-1 - N portions/parts/personnes/ » où N-1 est la borne inférieure et N est la borne supérieure.
Remarques	numberOfServingsPerPackage ou numberOfServingsRangeDescription est obligatoire si la déclaration nutritionnelle est fournie par portion et/ou unité de consommation.
Format donnée	An75
Répétable pour une même variante	Non
Exemple	
	<u>Contenu de la fiche produit GS1 : </u> <value name="numberOfServingsRangeDescription">2-3 portions</value>
	<u>Contenu de la fiche produit GS1 : </u> <value name="numberOfServingsRangeDescription"> environ 25 bonbons</value>

6.2.11.6 Mesure de précision associée à un pourcentage des apports journaliers

Si sur l'étiquette nutritionnelle de certains produits, le pourcentage des apports journaliers d'un nutriment est indiqué via une valeur maximale (« < 1 μ g »,...), et non par une valeur définie, l'industriel doit utiliser la donnée dailyValueIntakePercentMeasurementPrecisionCode de la fiche produit GS1 s'il souhaite que cet affichage soit respecté sur les sites de vente à distance :

AL CDCAL(VAAL)	de National de La Deutschaffe Deutschaffe de La Contraction Contra
Nom GDSN (XML)	dailyValueIntakePercentMeasurementPrecisionCode



Localisation dans le	Extension AVP	
message		
Définition GDSN	Code indicating whether the specified nutrient content for the Daily Value Intake % is exact or approximate or less than.	
Règles de gestion	Cette donnée suit le format suivant :	
	« <u>CodeDuNutriment</u> : MesureDePrecision : QuantitéDeNourriture »	
	 CodeDuNutriment: Comme cette donnée est un AVP, il est nécessaire d'indiquer le code du nutriment pour lequel la précision de la mesure est fournie. Les codes des nutriments sont donnés dans les tableaux 1 et 2 cidessus. MesureDePrecision: Correspond à la mesure de précision à associer au pourcentage des apports journaliers du nutriment. Pour indiquer une valeur maximale, le code « mesure de précision » est LESS_THAN. QuantitéDeNourriture: Dans le cas où le pourcentage des apports journaliers est indiqué pour 100 g/ml et par portion, il est également nécessaire d'indiquer pour quelle quantité de nourriture cette information est fournie. Cette donnée doit être fournie si le signe suivant est utilisé pour définir le pourcentage 	
	des apports journaliers du nutriment : « < ».	
Remarques	A. 75	
Format donnée	An75	
Répétable pour	Oui	
une même variante		
Exemple	Contenu de la fiche produit GS1 : _ value name="dailyValueIntakePercentMeasurementPrecisionCode">VITD-:LESS_THAN: per 100 g	

6.2.11.7 Exceptions

L'obligation de mise à disposition du consommateur de la déclaration nutritionnelle ne s'applique par pour les denrées alimentaires listées à l'Article 16 du Règlement. Cela concerne :

- Les denrées alimentaires listées à l'Annexe V du Règlement ;
- Les denrées alimentaires dont la plus grande surface de l'emballage ou du récipient est inférieure à 25 cm²;
- Les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume. Si la déclaration nutritionnelle est présente dans les mentions fournies par l'industriel, le contenu de celle-ci peut être limité à la seule valeur énergétique. Sur ce point, la Commission élabore au plus tard le 13 décembre 2014 un rapport concernant l'application de la mise à disposition de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pour les boissons alcoolisées.
- Les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate. Si la déclaration nutritionnelle est présente dans les mentions fournies par l'industriel, le contenu de celle-ci peut être limité à :



- a) La valeur énergétique ; ou
- b) La valeur énergétique et les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.

6.2.12 Mentions obligatoires complémentaires Extrait de l'Article 14 du Règlement

- 1. Sans préjudice des informations requises en vertu de l'article 9, pour les denrées alimentaires préemballées proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance:
- a) les informations obligatoires sur les denrées alimentaires, à l'exception des mentions prévues à l'article 9, paragraphe 1, point f), sont fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire. Lorsque d'autres moyens appropriés sont utilisés, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies sans que l'exploitant du secteur alimentaire puisse imputer de frais supplémentaires aux consommateurs;

Les mentions à mettre à disposition du consommateur avant l'acte d'achat ne se limitent pas aux mentions explicitement listées dans l'Article 9 du Règlement. L'ensemble des mentions rendues obligatoires par une règlementation européenne doivent être mises à disposition du consommateur. Ces mentions incluent mais ne se limitent pas aux mentions spécifiquement listées dans l'Annexe III et IV du Règlement.

Certaines mentions obligatoires complémentaires peuvent être incluses :

- dans la dénomination de la denrée alimentaire
- dans la liste des ingrédients

Dans la fiche produit GS1, ces mentions sont échangées dans le contenu respectif des données regulatedProductName (dénomination de vente) et ingredientStatement (liste des ingrédients).

Exemple d'une mention obligatoire présente dans la dénomination de vente





La mention « demi-écrémé » doit être incluse dans la dénomination de vente du produit.

Exemple d'une mention obligatoire présente dans la liste des ingrédients



La teneur en MG végétales et le pourcentage de sel sont indiqués dans la liste des ingrédients.



Si une mention obligatoire complémentaire ne peut être incluse ni dans la dénomination de la denrée alimentaire, ni dans la liste des ingrédients, elle doit être échangée dans la donnée compulsoryAdditivesLabelInformation du standard GDSN.

Nom	compulsoryAdditivesLabelInformation	
GDSN		
(XML)		
Localisat	Extension Food&Beverage	
ion dans		
le		
message		
Définitio n GDSN	A description of any compulsory label information on the product for the serving counter, for example the German additives regulation (ZzulV), for products such as meats and sausages, meat products, bread and bread products.	
Règles de gestion	L'ensemble des mentions obligatoires complémentaires sont échangées dans cette donnée non répétable. L'utilisation du séparateur '#' est recommandée pour séparer chaque mention obligatoire complémentaire.	
	Pour les produits commercialisés sur le marché français, les mentions obligatoires complémentaires sont fournies en français. Le code langue associé au texte descriptif est le code fr. Les codes langues utilisés dans le standard GDSN sont les codes ISO 639 format 2 caractères alphabétiques.	
Remarq		
ues		
Format	an1000	
donnée		
Répétabl	Uniquement pour des langues différentes	
e pour		
une		
même		
variante		
Exemple	si la concentration en fluor est supérieure à 1,5 mg/L, la mention « contient plus de 1,5 mg/L de fluor; ne convient pas aux nourrissons et aux enfants de moins de 7 ans pour une consommation régulière ».	
	Contient plus de 1,5mg de fluor par litre : ne convient pas à l'alimentation des nourrissons et des enfants de moins de 7 ans pour une consommation régulière. est une eau minérale naturelle avec	
	Contenu de la fiche produit GS1 : <compulsoryadditiveslabelinformation><description><language><languageisocode>fr</languageisocode> </language><longtext> contient plus de 1,5 mg/L de fluor par litre : ne convient pas à l'alimentation des nourrissons et des enfants de moins de 7 ans pour une consommation régulière. <l< td=""></l<></longtext></description></compulsoryadditiveslabelinformation>	





La liste des données EU 1169 fournit une liste non exhaustive de mentions obligations complémentaires dans son deuxième onglet.

6.2.13 Exceptions

6.2.13.1 Omissions

Extrait de l'Article 16 du Règlement :

- 1. Dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette, seules les mentions énumérées à l'article 9, paragraphe 1, points a), c), e), f) et l), sont obligatoires.
- 2. Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm², seules les mentions énumérées à l'article 9, paragraphe 1, points a), c), e) et f), sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. Les mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point b), sont fournies par d'autres moyens ou sont mises à la disposition du consommateur à sa demande.
- 3. Sans préjudice d'autres dispositions de l'Union requérant une déclaration nutritionnelle obligatoire, la déclaration visée à l'article 9, paragraphe 1, point I), n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires énumérées à l'annexe V.
- 4. Sans préjudice d'autres dispositions de l'Union requérant une liste des ingrédients ou une déclaration nutritionnelle obligatoire, les mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, points b) et l), ne sont pas obligatoires pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.



6.2.13.2 Mesures nationales

La liste des mentions obligatoires a été proposées aux fédérations sectorielles pour prendre en compte les mesures françaises sur les types de denrées alimentaires identifiées dans les Articles 39 à 45 du Règlement.



6.3 LA TRANSMISSION DES MENTIONS OBLIGATOIRES POUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES DONT LES COMPOSANTS ONT UNE LISTE DES INGRÉDIENTS ET/OU UNE DÉCLARATION NUTRITIONNELLE PROPRE.



Pour ce type de produits, la recommandation est:

d'indiquer les ingrédients de tous les composants dans la liste des ingrédients (donnée ingredientStatement). Les ingrédients de chaque composant sont précédés du nom du composant. La recommandation est de séparer la liste des ingrédients de chaque composant par le séparateur '#'. Exemple

<ingredientStatement><description><language><languageISOCode>fr</languageISOCode></language><text>Ingrédients Coco pops: blé, sucre, sirop de glucose, miel (1%), huile végétale, carbonate de calcium, caramel, vitamines (PP - B6 - B2 - B1 - B9 - B12), fer. # Frosties: maïs, sucre, arôme de malt d'orge, sel, carbonate de calcium, sirop de glucose, vitamines (PP - B6 - B2 - B1 - B9 - B12), fer. [...]</text></description></ingredientStatement></text>

• de répéter la déclaration nutritionnelle (donnée *foodAndBeverageNutrientInformation*) en décrivant pour chaque déclaration nutritionnelle le composant auquel elle s'applique dans la donnée **householdServingSize**. La description du composant fournie en début de la liste des ingrédients doit correspondre à la description fournie dans la donnée **householdServingSize**.

Exemple : Entête pour la déclaration nutritionnelle « Coco pops 100g »		
preparationState UNPREPARED		



dailyValueIntakeReference	Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000 kcal)
servingSize	100 GR
householdServingSize	Coco pops

Exemple : Entête pour la déclaration nutritionnelle « Frosties 100g »	
preparationState	UNPREPARED
dailyValueIntakeReference	Apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2 000 kcal)
servingSize	100 GR
householdServingSize	Frosties



7 LA GESTION DES MODIFICATIONS PRODUITS.

Dans le cycle de vie d'un produit, certaines modifications apportées par l'industriel entrainent la modification des mentions obligatoires présentes sur le produit. Ceci apporte une complexité supplémentaire puisque dans ces circonstances et pendant une période donnée, l'ancienne version du produit et sa nouvelle version vont cohabiter dans la chaîne d'approvisionnement.

Pendant cette période de recouvrement, il sera difficile pour le propriétaire du site de vente à distance de savoir si le produit commandé sur le site sera disponible au moment et à l'endroit de préparation de la commande du consommateur.

L'objectif de ce chapitre est d'apporter des recommandations sur l'utilisation des standards GS1 pour aider les entreprises à répondre aux exigences du Règlement dans le cas d'une modification de produit entrainant une modification des mentions obligatoires présentes sur l'emballage du produit.

7.1 LES TYPES DE MODIFICATIONS PRODUITS

Avant de commencer la description du processus de communication des modifications par l'industriel aux distributeurs, il est important de noter que cette recommandation fait une distinction entre deux types de modifications de produits, qui sont décrites ci-dessous. Il est du ressort de l'exploitant du secteur industriel de déterminer à quel type appartient la modification qu'il opère. Si l'industriel a un doute sur l'interprétation de la modification opérée, il doit en discuter avec ses partenaires commerciaux, ou demander conseils à son association professionnelle.

 Les modifications qui entrainent l'attribution d'un nouveau GTIN, d'après les règles de codification GS1¹. Un nouveau GTIN est attribué au produit à chaque fois que la modification d'une des caractéristiques prédéfinies et essentielles d'un produit impacte l'offre commercial. Le principe de base est que s'il est important de distinguer une nouvelle unité commerciale d'une ancienne, un nouveau GTIN doit être attribué.

Exemple de modifications entrainant l'attribution d'un nouveau GTIN:

- L'ajout ou suppression d'un allergène faisant l'objet d'une mention obligatoire sur l'emballage (la déclaration des traces d'allergènes ne faisant pas partie, au jour de la rédaction du guide, des mentions obligatoires) entraine systématiquement l'attribution d'un nouveau GTIN.
- o La modification de la quantité nette du produit entraine systématiquement l'attribution d'un nouveau GTIN.
- o La modification de la dénomination de vente du produit, si ce changement reflète une modification de la nature du produit, entraine l'attribution d'un nouveau GTIN.

.

¹ http://www.gs1.org/1/gtinrules/



2. Les modifications qui n'entrainent pas l'attribution d'un nouveau GTIN. Les règles de codification GS1 ayant été développées pour supporter le processus logistique (contexte B2B), il est possible que certaines modifications de produits n'entrainent pas l'attribution d'un nouveau GTIN. Au vue du Règlement, il peut toutefois être important d'informer le consommateur de ces modifications. Il peut s'agir, par exemple, d'une modification mineure dans la liste des ingrédients, ou d'une modification mineure dans les instructions de préparation,...

7.2 GESTION D'UNE MODIFICATION PRODUIT ENTRAINANT L'ATTRIBUTION D'UN NOUVEAU GTIN

Si l'industriel alloue un nouveau GTIN suite à la modification du produit, la recommandation pour transmettre les informations du nouveau produit à ses partenaires commerciaux est la suivante :

- Dès que les informations produits, incluant les mentions obligatoires, sont connues de l'industriel, ce dernier transmet la fiche produit via ses partenaires commerciaux via le réseau GDSN.
- Le GTIN de l'ancien produit est indiqué dans la fiche produit du nouveau produit via la donnée replacedTradeItemIdentification

Nom GDSN (XML)	replacedTradeItemIdentification
Localisation dans le	Corps de la fiche produit
message	
Définition GDSN	Indicates the trade item identification of an item that is being permanently replaced by this trade item.
Règles de gestion	
Remarques	
Format donnée	n14

• L'industriel utilise la donnée effectiveDate pour indiquer à ses partenaires commerciaux à quel moment les informations produits du nouveau GTIN deviennent valides.

Nom GDSN (XML)	effectiveDate
Localisation dans le	Corps de la fiche produit
message	
Définition GDSN	The date on which the information contents of the master data version are valid. Valid = correct or true. This effective date can be used for initial trade item offering, or to mark a change in the in-formation related to an existing trade item. This date would mark when these changes take effect.
Règles de gestion	
Remarques	
Format donnée	CCYY-MM-DD

A réception des nouvelles informations produits du nouveau GTIN, les distributeurs sont capables de réaliser les actions nécessaires sur leurs sites de vente à distance, par exemple en informant les consommateurs de la modification apportée à l'ancien produit et en réalisant une référence croisée entre l'ancien et le nouveau produit. La transition de l'ancien produit vers le nouveau sur le site de vente à distance est de la seule responsabilité du distributeur.



7.3 GESTION D'UNE MODIFICATION PRODUIT N'ENTRAINANT PAS L'ATTRIBUTION D'UN NOUVEAU GTIN

Pour certaines modifications produits impactant les mentions obligatoires, il est possible que les règles de codification GS1 ne recommandent pas d'allouer un nouveau GTIN. Dans ce cas, l'industriel doit toutefois informer le distributeur des modifications du produit. Pour ce faire, il peut soit :

- décider de suivre la première procédure décrite dans ce document (§ 7.2) et allouer un nouveau GTIN, le propriétaire de la marque commerciale étant toujours libre d'allouer un nouveau GTIN à chaque fois qu'il le juge opportun.
- décider de suivre les règles de codification GS1 (pas d'allocation de nouveau GTIN) et d'appliquer l'une des procédures décrites ci-dessous. Dans ce cas, l'industriel accepte le fait que pendant une période donnée, certaines mentions obligatoires présentes sur les sites de vente à distance ne correspondent pas aux mentions présentes sur l'emballage du produit livré.

Il existe deux procédures possibles pour l'industriel qui décide de ne pas attribuer un nouveau GTIN à un produit modifié. Le choix entre ces deux procédures dépend de l'évaluation par l'industriel de l'importance qu'a cette modification pour le consommateur.

- S'il semble important d'indiquer explicitement le changement de produit pour le consommateur, il est recommandé à l'industriel de communiquer le produit modifié comme une variante du produit (§ 7.3.1).
- Si l'industriel décide qu'il n'y a pas de valeur ajoutée à communiquer les modifications produits comme une variante de produit distinct, il pourra communiquer la modification comme une modification habituelle via la fiche produit GS1 (§ 7.3.2).

7.3.1 Gestion d'une modification produit par création d'une nouvelle variante

La création d'une nouvelle variante permet à l'industriel d'indiquer à ses clients distributeurs qu'une modification produit a eu lieu, cette modification ayant des impacts sur les mentions obligatoires mises à disposition sur les sites de vente à distance, mais n'ayant pas entrainé l'attribution d'un nouveau GTIN au produit. Ce type de modification produit est identifié par le terme « switch produit ».

La présence simultanée de deux variantes d'un même produit dans les entrepôts du distributeur apporte une complexité supplémentaire pour garantir la totale correspondance entre les mentions obligatoires mises à disposition sur le site de vente à distance et celles présentes sur l'emballage du produit qui sera livré au consommateur.

Cela s'explique par l'absence d'identification et de gestion des variantes produits dans les flux logistiques entre partenaires commerciaux. Cette absence d'identification s'explique par les difficultés et les coûts que représenterait le fait d'identifier et de gérer spécifiquement chacune de ces variantes à l'unité consommateur près.

Attention, si les variantes sont gérées dans la fiche produit, la recommandation exclut :

leur gestion dans les flux logistiques entre partenaires commerciaux.



le marquage de l'identifiant variante sur le packaging du produit.

7.3.1.1 La gestion de la variante dans la fiche produit GS1

Pour automatiser au mieux la mise à jour des sites de vente à distance suite à la création de nouvelles variantes, les recommandations suivantes ont été décidées sur la description des variantes dans la fiche produit GS1:

1. Pour chaque produit, l'industriel identifie de manière unique la variante livrée aux distributeurs en utilisant la donnée *productionVariantDescription* du standard GDSN.

En l'absence d'un accord au niveau européen, le format de cet identifiant est un texte libre sur 70 caractères. L'industriel doit garantir que le couple « GTIN + productionVariantDescription » identifie une seule et unique variante.

S'il le souhaite, l'industriel peut choisir un format sur 2 chiffres (entre 00 et 99). L'avantage de ce format est qu'il correspond au format de l'Al 20 utilisé pour identifier la variante produit dans l'étiquette logistique GS1. Dans ce cas, aucune règle n'impose le séquencement dans le temps de l'identifiant variante.

L'industriel peut également choisir un code sous format texte, si ce code est déjà géré dans son système et qu'il fait moins de 70 caractères.

Nom GDSN (XML)	productionVariantDescription	
Localisation dans le	Extension Food&Beverage	
message		
Définition GDSN	Free text assigned by the manufacturer to describe the production variant. Examples are: package series X, package series Y.	
Règles de gestion	le gestion Le couple « GTIN + productionVariantDescription » doit identifier une seule et uniqu	
	variante.	
Remarques		
Format donnée	an70	
Répétable pour	Non	
une même variante		
Exemple		

 Pour chaque variante livrée aux distributeurs, l'industriel indique la date de disponibilité de la variante, i.e. la date à partir de laquelle la nouvelle variante est disponible pour les distributeurs clients de l'industriel.

En fonction du processus de mise à disposition de l'industriel, il peut s'agir d'une date de première mise à disposition de la variante à la commande, à l'expédition, ou la date de première entrée de la variante dans les entrepôts industriels.

Cette date n'est en aucun cas une date contractuelle. Elle est échangée dans la fiche produit via la donnée *effectiveDate*. S'il est impossible pour l'industriel de fournir une date exacte, il est préférable qu'il transmette dans la fiche produit la date probable la plus proche.



Nom GDSN (XML)	effectiveDate	
Localisation dans le	Corps de la fiche produit	
message		
Définition GDSN	The date on which the information contents of the master data version are valid. Valid = correct or true. This effective date can be used for initial trade item offering, or to mark a change in the in-formation related to an existing trade item. This date would mark when these changes take effect.	
Règles de gestion	Date non contractuelle. Correspond à la date de disponibilité de la variante, i.e. la date à partir de laquelle la nouvelle variante est disponible pour les distributeurs clients de l'industriel.	
Remarques		
Format donnée	AAAA-MM-JJ	
Répétable pour une même variante	Non	
Exemple		

3. Pour chaque variante livrée aux distributeurs, l'industriel peut indiquer la date de fin de la transition entre la variante précédente et la nouvelle variante (date à partir de laquelle les mentions obligatoires de la variante précédente peuvent ne plus être mises à disposition du consommateur sur les sites de vente à distance). Si cela est pertinent la recommandation est d'utiliser la DLC ou DLUO du premier lot de la nouvelle variante.

Cette date permet aux propriétaires de site de vente à distance, souhaitant afficher simultanément les mentions de plusieurs variantes sur leur site, d'identifier la date à partir de laquelle les mentions relatives à la variante précédente peuvent être retirées du site. Ceci par du fait, par exemple, qu'une fois la DLC ou DLUO du premier lot de la nouvelle variante atteinte, les produits de l'ancienne variante sont expirés et ne sont plus expédiés au consommateur.

Cette date est échangée dans la fiche produit via la donnée productionVariantEffectiveDate

Nom GDSN (XML)	productionVariantEffectiveDate	
Localisation dans le	Extension Food&Beverage	
message		
Définition GDSN	The start date of a production variant. The variant applies to products having a date mark (a best before date or expiration date) on the package that comes on or after the effective date.	
Règles de gestion		
Remarques	Dans le cas où l'industriel décide de transmettre la DLUO du premier lot de la variante :	
	 Si la DLUO du produit est fourni au mois, la recommandation est d'échanger la date correspondant au premier jour du mois. Ex : DLUO du produit = 06/2017, indiquer la date 01/06/2017 	
	 Si la DLUO du produit est fourni à l'année, la recommandation est d'échanger la date correspond au 1^{ier} janvier de l'année. Ex: DLUO du produit = 2017, indiquer la date 01/01/2017. 	
Format donnée	AAAA-MM-JJ	



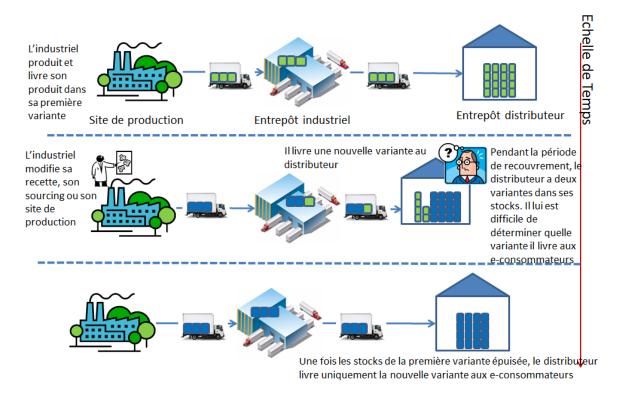
Répétable pour	Non
une même variante	
Exemple	

ATTENTION : Les distributeurs ayant indiqué ne pas pouvoir actuellement exploiter cette date pour la mise à jour de leurs sites de vente à distance, cette donnée, issue du guide européen sur la gestion de la variante, est, à la date d'écriture du guide, optionnelle pour le marché français. Les industriels peuvent choisir de ne pas transmettre cette date.

Il est possible que cette date soit demandée sur certains marchés européens.

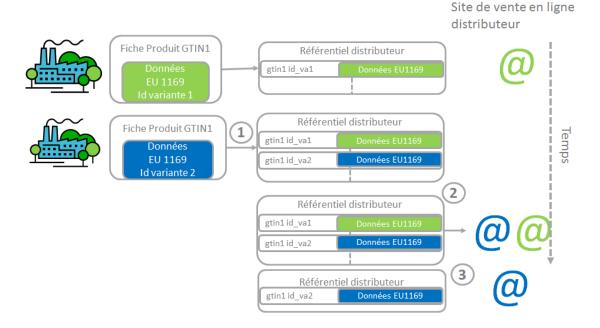
7.3.1.2 La gestion du switch produit

Le schéma suivant illustre l'impact d'un switch produit dans la chaine d'approvisionnement :



Le schéma suivant illustre les recommandations à suivre lors d'un switch-produit.





1. A un temps t1, avant la mise à disposition de la nouvelle variante, l'industriel envoie la mise à jour pour indiquer la prochaine commercialisation de la nouvelle variante. Pour ce faire, il indique l'identifiant de la nouvelle variante dans la donnée *productionVariantDescription* et précise la date de disponibilité de cette variante dans la donnée *effectiveDate*.

A réception, de la fiche produit le distributeur enregistre les mentions obligatoires de la nouvelle variante ainsi que sa date de disponibilité².

Le délai de transmission des mentions obligatoires de la nouvelle variante avant sa mise à disposition dépend des accords commerciaux entre l'industriel et le distributeur.

Si l'industriel dispose, au temps t1, de la date de fin de la période de recouvrement entre les 2 variantes (ex : DLC ou DLUO du premier lot de la nouvelle variante), il peut transmettre cette date dans la donnée *productionVariantEffectiveDate*. Si l'industriel ne connait pas cette date, au temps t1, il peut également envoyer ultérieurement une mise à jour de la fiche produit pour transmettre cette date au distributeur. Pour rappel cette date est optionnelle sur le marché français.

2. A un temps t2 estimé par le distributeur depuis l'état de ses stocks et la date de disponibilité fournie par l'industriel, le distributeur met à jour son site de vente à distance pour mettre à disposition du consommateur les mentions obligatoires de la nouvelle variante. L'estimation de

² Pour ce faire, le distributeur peut gérer les variantes produits dans son référentiel (comme illustrer dans le schéma) ou enregistrer temporairement les nouvelles mentions obligatoires avant de mettre à jour son référentiel en fonction de la date de disponibilité de la nouvelle variante.



la date t2 de mise à jour du site de vente à distance est de la seule responsabilité du distributeur. Cette estimation est basée sur la date de disponibilité de la variante que l'industriel s'engage à fournir de manière la plus précise possible dans la fiche-produit GS1..

3. A un temps t3, le distributeur peut mettre à jour son site pour supprimer les mentions de l'ancienne variante. Cette date est déduite des stocks du distributeur et de la date de disponibilité de la nouvelle variante. Cette date peut être également déduite de la date de fin de transition, si fournie par l'industriel.

La date de mise à jour du site est de la seule responsabilité du distributeur.

7.3.1.3 Gestion de la période de recouvrement

Pendant la période de recouvrement des deux variantes, le distributeur ne pourra pas automatiser la totale correspondance entre les mentions obligatoires mises à disposition sur le site de vente à distance et celles présentes sur l'emballage du produit, sauf à mettre à disposition du consommateur les mentions obligatoires relatives à l'ancienne et à la nouvelle variante.

La durée de la période de recouvrement des stocks est proportionnelle à la durée de vie de la denrée alimentaire.

7.3.2 Gestion d'une modification produit sans création de nouvelle variante

L'industriel peut juger que certaines modifications produits ayant des impacts sur les mentions obligatoires sont moins pertinentes pour les consommateurs et peut décider d'informer le distributeur de ces changements sans créer une nouvelle variante de produit. Dans ce cas, l'industriel réalise les modifications et renvoie la fiche produit via le réseau GDSN sans informer le distributeur de la création d'une nouvelle variante. Dans ce cas, l'industriel ne donne pas la possibilité au distributeur de gérer la modification produit comme une nouvelle variante sur son site de vente à distance. Le distributeur peut alors ne pas être en mesure de garantir l'exactitude entre les mentions présentes sur le site et celles du produit livré.

Etant donné que le distributeur est le seul responsable selon le Règlement de garantir la cohérence entre les mentions présentes sur son site et celles du produit livré, il pourra trouver la modification significative et demander à l'industriel de créer une nouvelle variante comme décrit dans le paragraphe 7.3.1 pour pouvoir mettre en évidence la modification produit pour le consommateur sur son site de vente à distance.

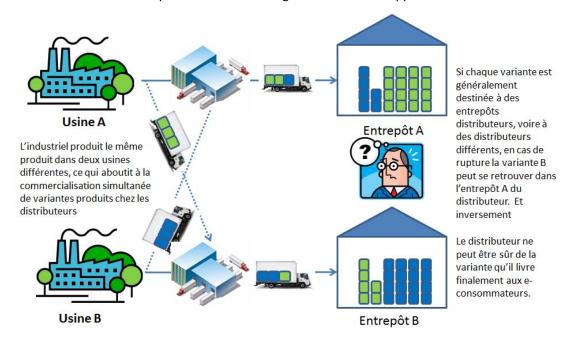
ATTENTION : Pour simplifier la gestion des modifications produits par l'industriel, la recommandation sur le marché français est de traiter toute modification d'une des mentions obligatoires du Règlement par un changement de variante, se reporter au §7.3.1.



8 LE MULTI-SOURCING INDUSTRIEL

Le multi-sourcing industriel est la commercialisation simultanée de 2 variantes, ayant des mentions obligatoires différentes, car fabriquées sur deux sites de production différents. Ces 2 variantes peuvent se retrouver dans un même entrepôt distributeur.

Le schéma suivant illustre l'impact du multi-sourcing dans la chaine d'approvisionnement



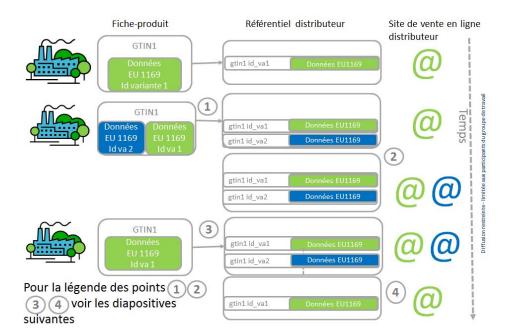
8.1 LA GESTION DU MULTI-SOURCING

Le multi-sourcing impose la description de plusieurs variantes dans une même fiche produit.

ATTENTION certains catalogues électroniques du marché ne permettent pas à la date d'écriture du guide de décrire plusieurs variantes dans une même fiche produit. Il est nécessaire de contacter votre catalogue électronique pour vous assurer de sa capacité à gérer le multi-sourcing.

Le schéma suivant illustre les recommandations à suivre lors d'un multi-sourcing. Il présente le cas d'un produit non « multi-sourcé », qui le devient à partir d'une date t1. Un produit peut également être multi-sourcé dès son référencement chez le distributeur. Dans ce cas les informations des 2 variantes doivent être transmises dès le premier envoi de fiche produit.





- 1. A une date t1 avant la commercialisation de la nouvelle variante 2 produite par sur un nouveau lieu de production, l'industriel transmet une mise à jour de la fiche-produit contenant :
 - L'identifiant de la nouvelle variante 2
 - La date de disponibilité de cette variante 2.

Cette fiche produit contient également les informations de la variante 1. A réception de la ficheproduit, le distributeur enregistre les mentions obligatoires de la nouvelle variante ainsi que sa date de disponibilité.

- 2. A une date t2 estimée par le distributeur à partir du niveau de ses stocks et de la date de disponibilité de la variante 2 fournie par l'industriel, le distributeur met à jour son site de vente à distance pour mettre à disposition du consommateur les mentions obligatoires des 2 variantes commercialisées simultanément.
 - L'estimation de la date t2 de mise à jour du site de vente à distance est de la seule responsabilité du distributeur. Cette estimation est basée sur la date de disponibilité de la variante 2 que l'industriel s'engage à fournir de manière la plus précise possible dans la fiche-produit GS1.
- 3. Dans le cas où la variante 2 n'est plus fabriquée, à une date t3, avant la fin de mise à disponibilité de la variante, l'industriel transmet une mise à jour de la fiche-produit contenant uniquement les informations de la variante 1.



En l'absence de date de fin de disponibilité d'une variante dans la fiche produit GS1, la date de début de disponibilité fournie pour la variante 1 lors de la mise à jour de la fiche produit correspond à la date de fin de disponibilité de la variante 2.

S'il le souhaite, l'industriel peut lors de cette mise à jour transmettre une date de fin de transition (voir § 7.3.1.1) pour aider le distributeur à identifier la date à laquelle les mentions obligations obligatoires de la variante 2 peuvent être supprimées de son site de vente à distance.

4. A une date t4 estimée par le distributeur à partir du niveau de ses stocks et de la date de fin de disponibilité de la variante 2 fournie par l'industriel, le distributeur met à jour son site de vente à distance pour mettre à disposition du consommateur uniquement les mentions obligatoires de la variante 1. Si transmise dans la dernière mise à jour de la fiche produit, le distributeur peut également utiliser la date de fin de transition pour identifier la date de mise à jour de son site.

L'estimation de la date t4 de mise à jour du site de vente à distance est de la seule responsabilité du distributeur.

8.2 REPETITION DES MENTIONS OBLIGATOIRES POUR CHAQUE VARIANTE DANS LA FICHE PRODUIT GS1 La version actuelle de la fiche produit GS1 (2.8) ne permet pas de répéter par variante les mentions obligatoires suivantes :

- Dénomination légale de vente d'une denrée alimentaire
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance,
- Un mode d'emploi
- Le titre alcoométrique volumique acquis
- Mentions obligatoires complémentaires

La version de la fiche produit qui sera déployée en 2016 (3.0) le permettra.

Dans le cas d'un produit « multi-sourcé », les mentions obligatoires citées ci-dessus sont partagées par l'ensemble des variantes produites décrites dans une même fiche produit.

Si les variantes diffèrent par rapport aux pays d'origine ou au lieu de provenance, ces mentions pourront être répétées dans la fiche produit GS1 pour permettre la transmission aux distributeurs des origines des variantes.



9 Annexe I : Cohérence de la gestion du visuel produit et des Variantes produits

9.1 Pour un produit non « multi-source »

Dans le cas d'un produit non « multi-sourcé », la fiche produit GS1 contient les mentions obligatoires pour une seule variante produit. L'ensemble des visuels décrits dans la fiche produit sont donc associés à la variante produit identifiée par la donnée *productionVariantDescription* dans la fiche produit GS1.

9.1.1 Mise à disposition d'un nouveau visuel pour une même variante produit

Lorsque l'industriel souhaite transmettre un nouveau visuel pour la variante produit actuellement mise à disposition du distributeur, la recommandation est mettre à jour la fiche produit GS1 en ajoutant les données du nouveau visuel (lien URL + dates de validité du visuel), éventuellement en supprimant les visuels plus à jour. L'identifiant de la variante ainsi que sa date de mise à disponibilité ne doivent pas être modifiés.

9.1.2 Mise à disposition d'une nouvelle variante produit sans changement du visuel

Lors d'un switch produit qui n'entraine pas la mise à jour du visuel sur les sites de vente à distance, l'industriel suit les recommandations du §7.3.1 sans modifier les données de la variante visuelle du produit (notamment lien URL + dates de validité du visuel).

9.1.3 Mise à disposition d'une nouvelle variante produit avec changement du visuel

Si un switch produit s'accompagne de la mise à jour du visuel sur les sites de vente à distance, l'industriel suit les recommandations du §7.3.1. Lors de l'envoi de la description de la nouvelle variante, il peut mettre à jour les données du nouveau visuel (lien URL + dates de validité du visuel).

Si le visuel n'est pas disponible à la date d'envoi des mentions obligatoires de la nouvelle variante, l'industriel transmet une deuxième mise à jour de la fiche produit avec les données du nouveau visuel lorsque ce dernier devient disponible. Dans cette deuxième mise à jour, l'identifiant et la date de disponibilité de la variante ne sont pas modifiés.

9.2 Pour un produit « multi-source »

Dans le cas d'un produit « multi-sourcé », l'industriel peut, s'il le souhaite, transmettre le visuel des 2 variantes dans la fiche produit GS1. Pour différencier les 2 visuels, il est nécessaire d'incrémenter le numéro séquentiel présent dans les règles de nommage de l'image³. La prochaine version de la fiche produit permettra également d'associer chaque visuel à sa variante, en utilisant l'identifiant variante indiqué dans la donnée *productionVariantDescription*.

³ Se référer au standard GS1 sur les échanges multimédia : http://www.publications.gs1.fr/Publications/Guidetechnique-GS1-des-echanges-multimedias.



10 Annexe II: Les contributeurs a la redaction du Guide

Ont contribué à l'élaboration de ce guide :

Nom	Prénom	Raison Sociale
ALCOCK	lan	LACTALIS INFORMATIQUE
ALIBERT	Caroline	SYSTEME U CENTRALE NATIONALE
BEAUCHAMPS	Emmanuel	SYSTEME U CENTRALE NATIONALE
BENEDICTO	Valérie	COCA COLA ENTREPRISE
BLANCHARD	Philippe	AGENA 3000
BONFILS	Bertrand	GENERAL MILLS FRANCE SAS
CHAUVEAU	Bruno	LECLERC GALEC
CHAZELLES	Aurélie	TRACE ONE
CHEDEMAIL	Nelly	MONOPRIX SA
CURVALLE	Laurence	UNILEVER FRANCE SAS
DELQUIE	Alain	FROMAGERIES BEL SA
DERCOURT	Evelyne	ORANGINA SCHWEPPES FRANCE
DU GARDIER	Romain	EQUADIS SA
FOURCADE	Mathieu	LACTALIS NUTRITION SANTE
FOUREL	Estelle	PERNOD SA
GASCHET	Francis	NUMLOG
GUILBERT	Eric	AUCHAN FRANCE
KA	Ameth	MONDELEZ EUROPE SERVICES GMBH
LEBRETON	Richard	LES FROMAGERS ASSOCIES
LEGROSSE	Claude	NESTLE WATERS MARKETING DISTRIBUTION
LEHOUX	Frédérique	ANIA
LINE	Jérôme	BONDUELLE
LORIAUX	Fréderic	NESTLE FRANCE SAS
OUDARD	Laurence	MONDELEZ EUROPE SERVICES GMBH
PHAN	Murielle	ORANGINA SCHWEPPES FRANCE
RAHME	Sandrine	EQUADIS SA



SAILLARD	Nicolas	PEPSICO FRANCE
SAINT RAMON	Julien	MDB PROCUREMENT
SARDOU	Arnaud	YOPLAIT FRANCE
TARDIEU	Jean-Luc	@GP
TREUIL	Emmanuel	BONGRAIN EXPORT OVERSEAS